

vida vid vino

NÚMERO UNO. DE MAYO A OCTUBRE DE DOS MIL ONCE

Dani García

ABANDERA LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA ANDALUZA

EL MERCADO DE LA BOQUERÍA
Homenaje a Gaspar Rey

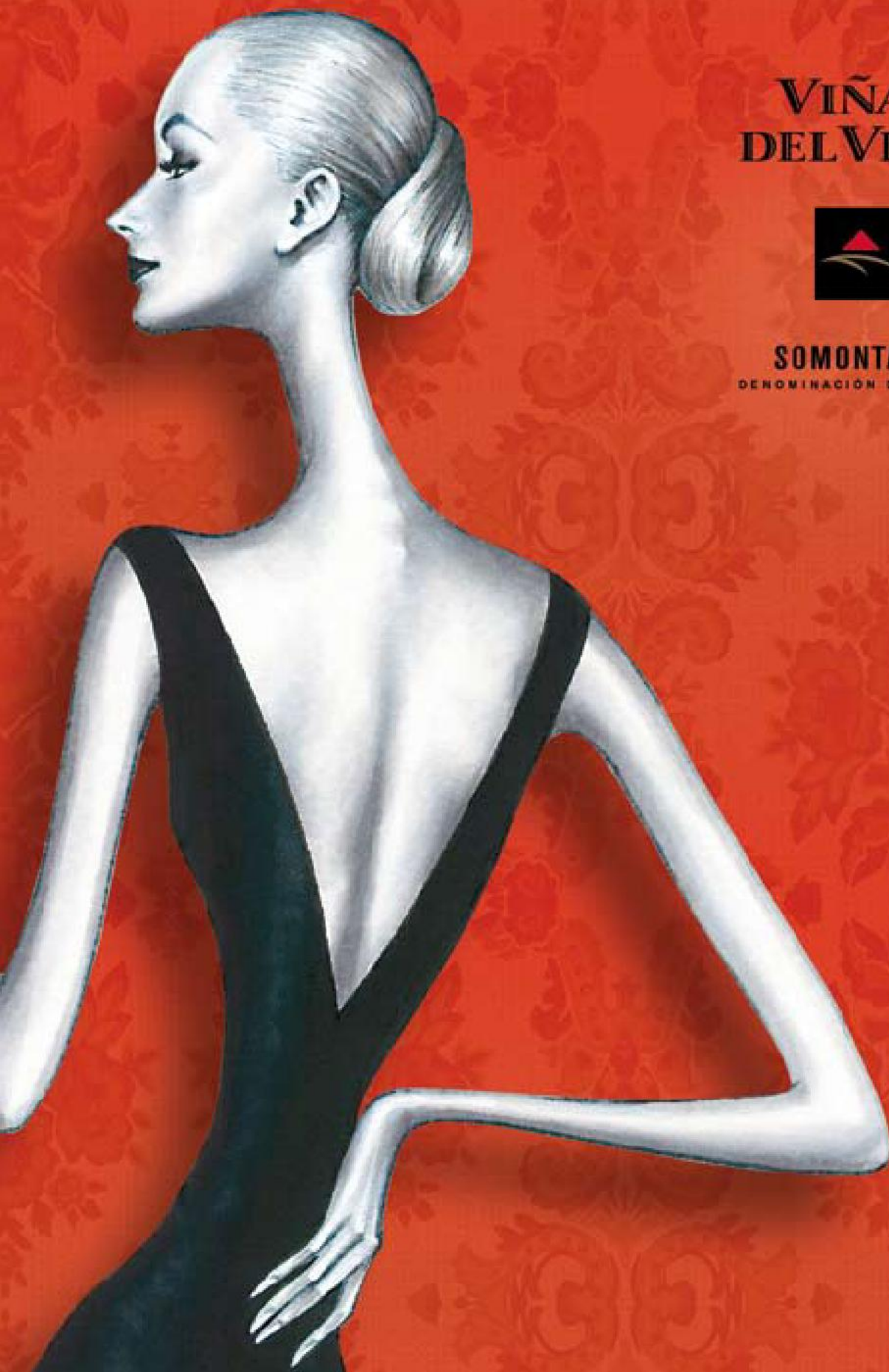
BRANDY LEPANTO
Marida con queso

ANÁLISIS DEL MERCADO DEL
VINO EN CHINA
El paraíso soñado de la exportación

PEPE REINA
*El portero del Liverpool nos desvela
sus pasiones gastronómicas*



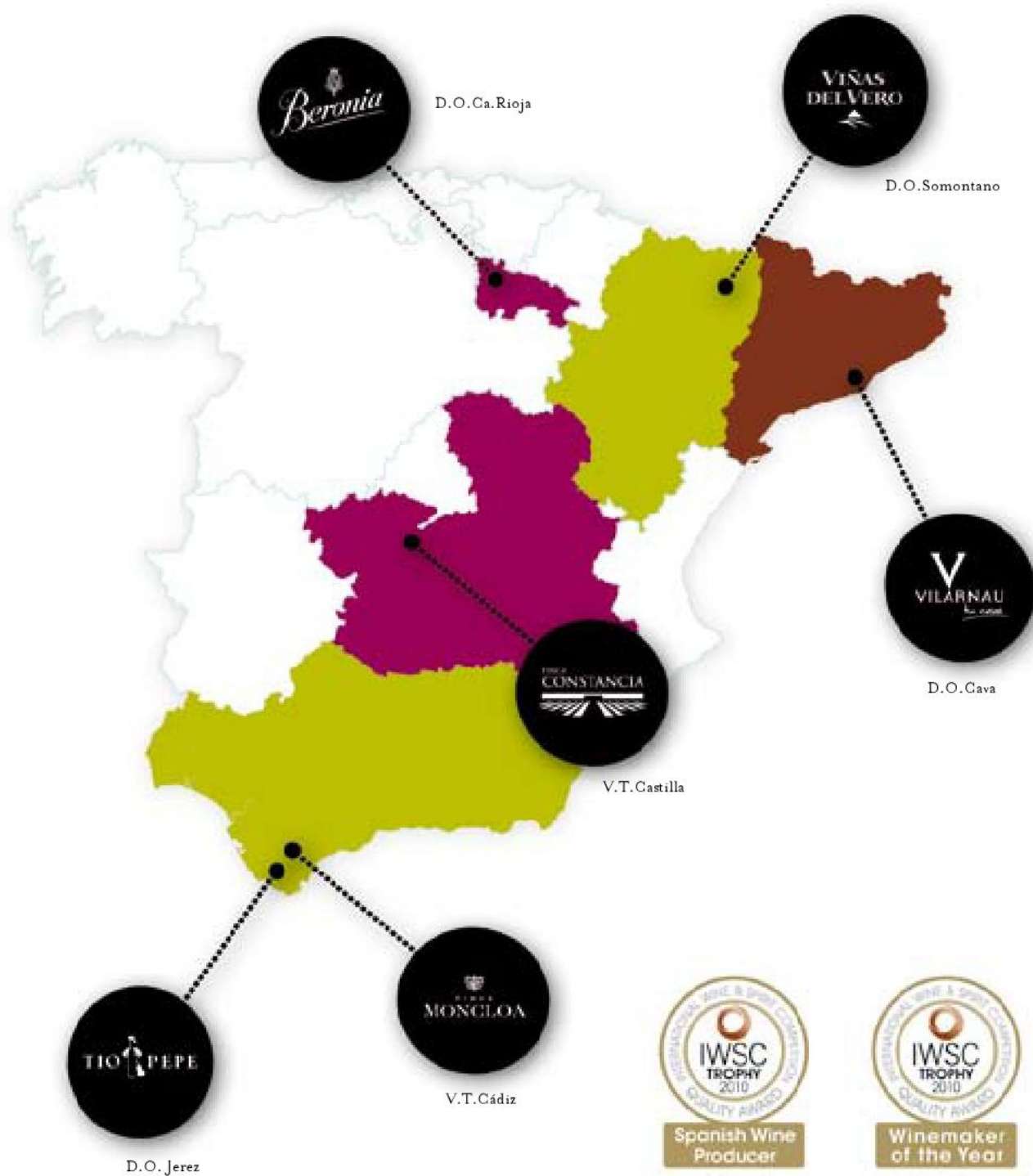
un instante mágico



VIÑAS
DEL VERO



SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BIENVENIDA

Si nuestro tatarabuelo, Manuel M^a González Ángel, viera esta revista, esbozaría una sonrisa. Su nombre "Vida Vid Vino" es el homenaje que hemos querido darle al fundador de González Byass, que en 1836 afirmó: "no encuentro negocio más bonito que el vino y a él exclusivamente me quiero dedicar".

Vida Vid Vino, no podía tener otro nombre. Porque el vino es sensación y emoción, es naturaleza y tierra, es alegría y diversión. Estas palabras simbolizan la metáfora del vino, cuya vida comienza en la vid, que nos transporta al terruño, al clima, al cuidado por el detalle y a la pasión por lo bien hecho.

Nuestro empeño en convertirnos en una familia de vino se refleja en la presencia de nuestras bodegas en algunas de las zonas más representativas de la geografía española, lo que nos permite disfrutar de vinos con personalidades únicas y originales.

Vida Vid Vino quiere ser una revista que nos acompañe en nuestro viaje por el apasionante mundo del vino y la gastronomía. De su mano visitaremos rincones únicos, recalaremos en los mejores restaurantes, descubriremos el alma de algunos personajes, repasaremos qué ha sucedido en nuestro entrono, analizaremos nuestra economía, ... Como verás, una apuesta de contenidos ambiciosa que espera satisfacer nuestra curiosidad y despertar nuestro interés.

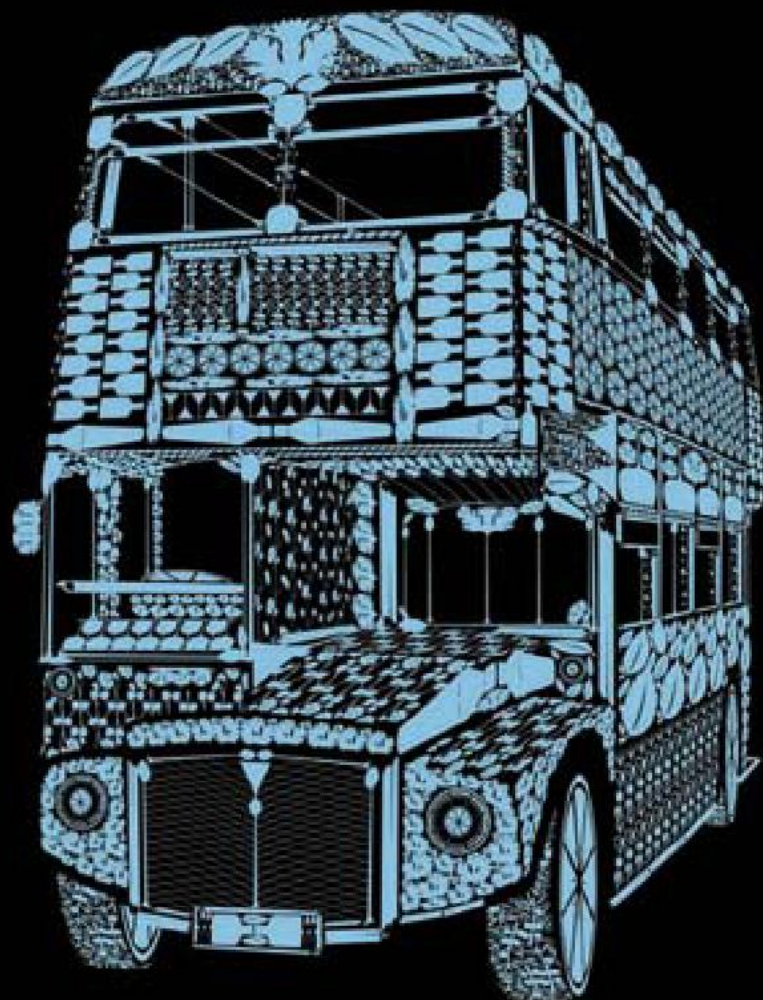
Quiero invitaros a pasear por las páginas de Vida Vid Vino y animaros a participar con vuestras sugerencias. Cualquier carta o correo electrónico será bienvenido y ayudará a establecer unos vínculos muy importantes con nuestros lectores. El objetivo es que encontréis en esta revista un foro abierto donde todos nos sintamos reflejados. Porque ¿qué sería de nuestro mundo sin vosotros?

Y para terminar, os recomiendo leer esta revista con una copa de vino en la mano. ¡Salud!



Presidente de González Byass, Mauricio González - Gordon.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°



ONE
WAY

One & Only
www.thelondon1.com



SUMARIO

NÚMERO UNO. DE MAYO A OCTUBRE DE DOS MIL ONCE

08 ENTREVISTA Dani García, cocinero y dueño del restaurante Calima

16 SECTOR VINO Noticias

24 CATA A CATA Bartolomé Sánchez y Andrés Proensa catan Clarión

26 COSMO VINO

30 VIAJE DE VINO Toledo

38 DESTILADOS Chinchón, London Gin, Lepanto.

44 FAMILIA DE VINO

50 ANIVERSARIO 75º Aniversario de Tío Pepe

52 VIAJE GASTRONÓMICO El mercado de La Boquería

60 COMER Y BEBER Restaurantes de España

68 ANÁLISIS DE MERCADOS China y España

76 ESTILO DE VIDA

80 LANZAMIENTOS Novedades

82 OUT Entrevista con Pepe Reina

84 AGENDA Citas con el vino y la gastronomía

90 PERFÍLES Genaro, el venenciador de Jerez

93 A PROPÓSITO DEL VINO Cocinando con Carlos Cracco

foto portada: monsCLUB



DANI GARCÍA

“Los premios están bien, pero lo importante se vive cada noche”

ANDALUCÍA CORRE POR SUS VENAS Y ESO SE PLASMA EN CADA BOCADO QUE LLEVA SU FIRMA. ESTA TEMPORADA SE ESTRENA COMO PROPIETARIO DE CALIMA, PERO SU FACETA DE EMPRESARIO ANDA DÁNDOLE VUELTAS A LA EXPANSIÓN DE LA CADENA DE BARES LA MORAGA. NI EL ÉXITO NI LOS PREMIOS HAN CONSEGUIDO QUE DANI GARCÍA DEJE DE TENER LOS PIES EN LA TIERRA.

Hablemos de vinos

Confieso que no tengo mucha idea de vino. Esto no quiere decir que esté ausente del mundo de los vinos. Es una parte fundamental del negocio, que me gusta y admiro. Como he dicho, no entiendo mucho, pero es algo que me apetece y me estimula mucho, el ver, el oír, el aprender... No hablo nunca porque no sé prácticamente nada frente a muchísima gente, incluso clientes. Para eso están los sumilleres.

Me encanta hacerme un hígadito al jerez o, en mi casa me encanta tapear el foie con el Amontillado del Duque (en la imagen), de González Byass. Jerez para mí, como andaluz y como cocinero que soy, es un motivo más para sentirme orgulloso.

¿Cómo es la carta de vinos del restaurante?

La carta tiene cuatrocientas y pico referencias. Le damos mucha importancia a los vinos de aquí porque, igual que intentamos que cuando la gente venga, aunque sea una cocina global, haya muchos sabores y muchos productos territoriales, nos pasa igual con el mundo de los vinos. Jerez es uno de los sitios más importantes en el mundo del vino y que hace, además, una cosa absolutamente particular y diferente a lo que hay por ahí.

Y parece que sientan mejor en Andalucía que fuera ¿no?

Sin duda, saben diferente. No han viajado. Son tipos de vinos muy frágiles. Pero es como todo en la vida: no es lo mismo comerte una naranja a pie de árbol, a que te la lleven a Holanda, por ejemplo.

Con 35 años, Dani García ya ha conseguido ser profeta en su tierra. Vive un momento dulce. Una temporada de estrenos. Acaba de conseguir que Sol Meliá le pase la propiedad de Calima, restaurante reconocido con dos estrellas de la guía Michelin en su última edición. Mientras tanto, su cabeza no para. Última la apertura de una La Moraga, su cadena de bares de tapas gas-

tronómicas, en Nueva York. Pese a todo, no conoce la sensación de vértigo. No tiene tiempo para esas cosas. Está demasiado ocupado trabajando en lo que le apasiona.

Vive para la cocina, pero siempre encuentra un hueco para disfrutar de sus otras pasiones: los coches, el paddle y torear una que otra tiente de pascuas a ramos, con

estilo de salón, como califica él mismo. Dice no ponerse retos, pero lleva toda su carrera luchando por llevar la cocina andaluza a un contexto contemporáneo, valiéndose para ello de las técnicas culinarias más vanguardistas, de algunas de las cuales él es máximo exponente. Y a fe que lo ha conseguido.

El restaurante Calima está lleno de detalles, como estas aceiteras de mesa. A la derecha, escena de la sala, con la cocina vista al fondo, una noche de principio de temporada.



ES LA PRIMERA TEMPORADA CON DOS ESTRELLAS MICHELÍN, ¿CÓMO SE LLEVA?

Las dos estrellas es algo que marca mucho psicológicamente a un cocinero. Tengo el corazón dividido. Por una parte, tengo un gran punto de felicidad y, por otra, un gran punto de responsabilidad. Pero es que este año, tengo corazón dividido en tres, porque, desde hace unas semanas, Calima ha dejado de ser de Sol Meliá y pasa a ser nuestro, con las complicaciones que eso conlleva.

¿CÓMO HA SIDO ESE TRASPASO?

La operación era algo natural. Llevaba tiempo intentando dar este paso. Para ellos es positiva porque siguen teniendo un restaurante pero dejan de perder dinero y lo pierdo yo ahora. Esto es así, aunque todavía haya gente que no se lo crea. En Calima trabajamos veinte personas en cocina y diez en sala para dar un máximo de cincuenta servicios.

En este sentido, el financiero, la alta cocina es un mundo frustrante. Creo que a pocas profesiones en el mundo les pasa lo que a ésta: que tiene un negocio para perder dinero y luego se la juega en otros negocios para poder compensar y ganar. Aun así es muy complicado, porque siempre existe esa contradicción de que cuanto mejor quieras hacerlo más vas a perder.

HÁBLANOS DE LA NUEVA CARTA. APARENTEMENTE EL NITRÓGENO LÍQUIDO HA PERDIDO PROTAGONISMO.

En esta nueva carta no nos hemos alejado de nuestros orígenes. La parte de las tapas es quizá más técnica y, a la vez, más divertida. El nitrógeno sigue teniendo su protagonismo, lo que ocurre es que ahora está escondido. Hay un montón de platos que lo llevan. De hecho, ahora creo que lo usamos más que nunca. Si es cierto que he evitado el show del nitrógeno. En parte, por el desconocimiento de la gente y, sobre todo, de la crítica que, en muchas ocasiones, todavía no sabe qué es.

Las técnicas tienen que estar al servicio del gusto. Da igual cómo hagas los platos, da igual cómo hagas el tomatito o la nieve en pipirrana, lo importante es que esté rica. Si eso se hace con nitrógeno o no... Lo cierto es que lo mencionamos, por ejemplo, en la "pipirrana al nitrógeno". Nadie se pone delante del lineal de un supermercado y se pregunta, por ejemplo, cómo se hacen las pringles. Te las comes, te gustan y punto. Eso sí, sabes que han pasado unos controles sanitarios y que no te va a pasar nada.

Creo que en la cocina, durante estos últimos años, ha habido demasiada información y la gente se acaba metiendo en valoraciones que no les corresponde hacer.

¿QUÉ CAMBIOS HA HABIDO DE CARA A ESTA TEMPORADA?

Nosotros, este año, hemos intentado hacer un espectáculo un poco más lúdico, quizá un poco más conceptual. En la primera parte del menú hay imitaciones de lo que es la parte dulce. Hay un huevo sin un huevo, hay una tarta pero que no es una tarta, hay un canutillo de crema pero que no es un canutillo de crema.

Queremos que el plato de la croqueta sea algo lúdico para la gente, y que durante, treinta o cuarenta segundos, pienses: "qué hace esta gente dándome una croqueta vacía".

A mí me gustaría darle una vuelta más a la implicación de los camareros a la hora de presentar los platos. Creo que necesitamos un punto más de escenificación.





¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS PARA ESTE AÑO EN CALIMA?

Tenemos una expansión muy clara. Los primeros días son para coger ritmo. Después de cuatro meses cerrados entra mucha gente nueva y lógicamente nos cuesta. Si me apuras, llega a ser un poco traumático, pero es cuestión de semanas. Trabajamos muy rápido. En la primera semana ya hemos cambiado varias cosas: la pipirrana de bacalao antes era de percebes. El plato de la carne era de cordero, ahora estamos empezando con el jugo de cocido, que es un plato nuestro muy antiguo. Son sabores, muy de aquí, de toda la vida. Y vamos retocando hasta que nosotros nos sintamos a gusto y veamos que el cliente, desde el principio hasta el final, se lo pasa superbien ¡Ojo! Eso no quiere decir que en 20 o 21 cosas al cliente le guste absolutamente todo, porque eso es imposible. El objetivo último es hacer feliz a la gente.

¿Y LOS RETOS?

Nunca me planteo retos. Me preocupo de vivir el día a día, que me parece que ya es bastante.

A LA SOMBRA DE FERRÁN Y SU DECISIÓN DE CERRAR EL BULLI A ALGUNOS SE LES PUEDE HABER PASADO POR LA CABEZA SEGUIR SUS PASOS EN ESTO TAMBIÉN Y REINVENTAR EL NEGOCIO.

Yo no sueño con un Calima cerrado. Vamos, lo puedo soñar, pero es una quimera. Yo creo que sólo hay un cocinero en el mundo que tiene la capacidad de cerrar y dedicarse a I+D, que es Ferrán Adrià. Y creo que los demás tenemos que ser conscientes. Yo no puedo hacerlo.



De izquierda a derecha, nido de golondrinas de jabugo, caviar Calima, caja de espetos. Tres platos de la nueva carta de Calima.

*"El objetivo último es hacer
feliz a la gente"*



Me encanta y me divierte mogollón el mundo de la tapa, crear tapas y crear platos para el bistró, también. Y poder llevar el mundo de la tapa fuera de España... Todo eso es genial, pero no me puedo levantar cada día sin pensar que tengo que hacer un menú de degustación o sin soñar con hacer un plato como el Nido de golondrina. Al final, uno disfruta muchísimo haciendo eso.

TU APUESTA POR LOS BARES DE TAPAS HA SIDO MUY FUERTE Y BASTANTE ARRIESGADA CON LA MORAGA

En el mundo en el que vivimos todo es arriesgado.

SÍ, PERO EXPONER UN NEGOCIO DE TAPAS DE ALTA COCINA EN FRANQUICIA ES CUANTO MENOS, OSADA.

Pero este negocio no es franquicia.

PERO LO HAS PLANTEADO, EN CIERTA FORMA, COMO UNA EXPANSIÓN EN FRANQUICIA.

Realmente no es una franquicia. La única franquicia que tenemos es la del aeropuerto de Málaga, porque si quieres estar en un aeropuerto no tienes más remedio que ceder una franquicia a la gente que tiene la concesión.

Primero abriremos en Granada y, después, esperamos abrir en Nueva York, si las cosas no se tuercen. Abriremos con unos amigos que tienen bares allí. El problema de Nueva York es que hay locales superantiguos y los "bajos" de esa ciudad son espectaculares, muy diferentes a España. Tú ves un local y calculas una inversión, pero luego mandas a los ingenieros y resulta que no hay nada de lo que necesitas (dónde poner el aire acondicionado, salida de humos, etc.) y por esa gracia te cuesta medio millón de dólares más. Así que estamos viendo un local muy grande en Park Avenue, que nos gusta mucho, pero estamos esperando el informe del ingeniero.

Hasta ahora todos los locales que tenemos son nuestros. De momento, sólo me planteo el sistema de franquicia para el extranjero. En España, ahora mismo, no me lo planteo. A lo mejor dentro de unos años...

¿ESTÁ CONTENTO EL CORTE INGLÉS CON LA MORAGA?

Sí, pero yo no. Toda esta experiencia hace que haya aprendido mucho empresarialmente. La Moraga dentro de los Corte Inglés, por una circunstancia u otra, no es rentable. Tiene unos costes muy altos y, al final, sólo das un servicio al día, por la noche está cerrado, y tienes que estar allí doce

horas para dar de comer a tres. Así que vamos a cerrar los tres locales que tenemos ubicados en centros de El Corte Inglés.

Es una cuestión financiera y de asignación de recursos. No voy a gastar recursos y gente buena que tengo en Las Moragas de los Corte Inglés, cuando puedo tenerla en otros sitios mucho más rentables, que son los de pie de calle.

Ya tengo claro que en centros comerciales no quiero estar. Son cosas que vas aprendiendo a base de golpes en la vida.

¿CUÁL CREES QUE SERÍA EL TAMAÑO ÓPTIMO DE LA MORAGA? ¿CON CUÁNTOS LOCALES TE PLANTARÍAS?

Prefiero treinta o cuarenta Moragas en el mundo, muy buenas, bien pensadas y en muy buenos sitios, que trescientas franquicias. Al principio no pensaba así, pero nos han llegado tantas ofertas que al final te apabulla. Pero, al final, gracias a dios, pisas la tierra.

CON 35 AÑOS, DOS ESTRELLAS, ONCE BARES, UN RESTAURANTE PROPIO EN TU CIUDAD NATAL ¿NO TE DA UN POCO DE VÉRTIGO?

Sí, me da vértigo, pero sólo es una cosa que me planteo cuando me la preguntan.

Es decir, no me paso la vida pensando ni en mi edad ni en lo que tengo. Estás tan metido en una vorágine que no te da tiempo a pensar en nada de eso.

¿CÓMO TE VES CON 50 AÑOS?

Retirado (risas). No, en serio, no lo sé. Es que yo nunca me planteo objetivos. Me planteo que me apetece hacer cosas. Ahora mismo estoy viviendo un momento superdulce, ojo, y complicado también. Superdulce en el sentido de conseguir cosas que necesitaba, como que Calima fuera mío. A pesar del dinero que puedo perder al año. En la alta cocina lo tengo completamente asumido: si tengo que pagar por hacerla, pagaré por hacerla. Ahora, que me mataré por otros lados para rentabilizarlo.

HAS RECIBIDO INNUMERABLES PREMIOS ¿GUÁL TE HA HECHO MÁS ILUSIÓN?

Donde uno se siente un poco más feliz de que le den un premio en su casa, en su tierra. Sin duda, es algo que te motiva más, porque hemos escuchado desde chiquititos eso de ser profeta en tu tierra y, realmente es complicado, porque sólo te reconocen en tu tierra cuando te han reconocido fuera. Yo no me puedo quejar en ningún sentido: ni en Marbella, ni en Málaga, ni en Andalucía.



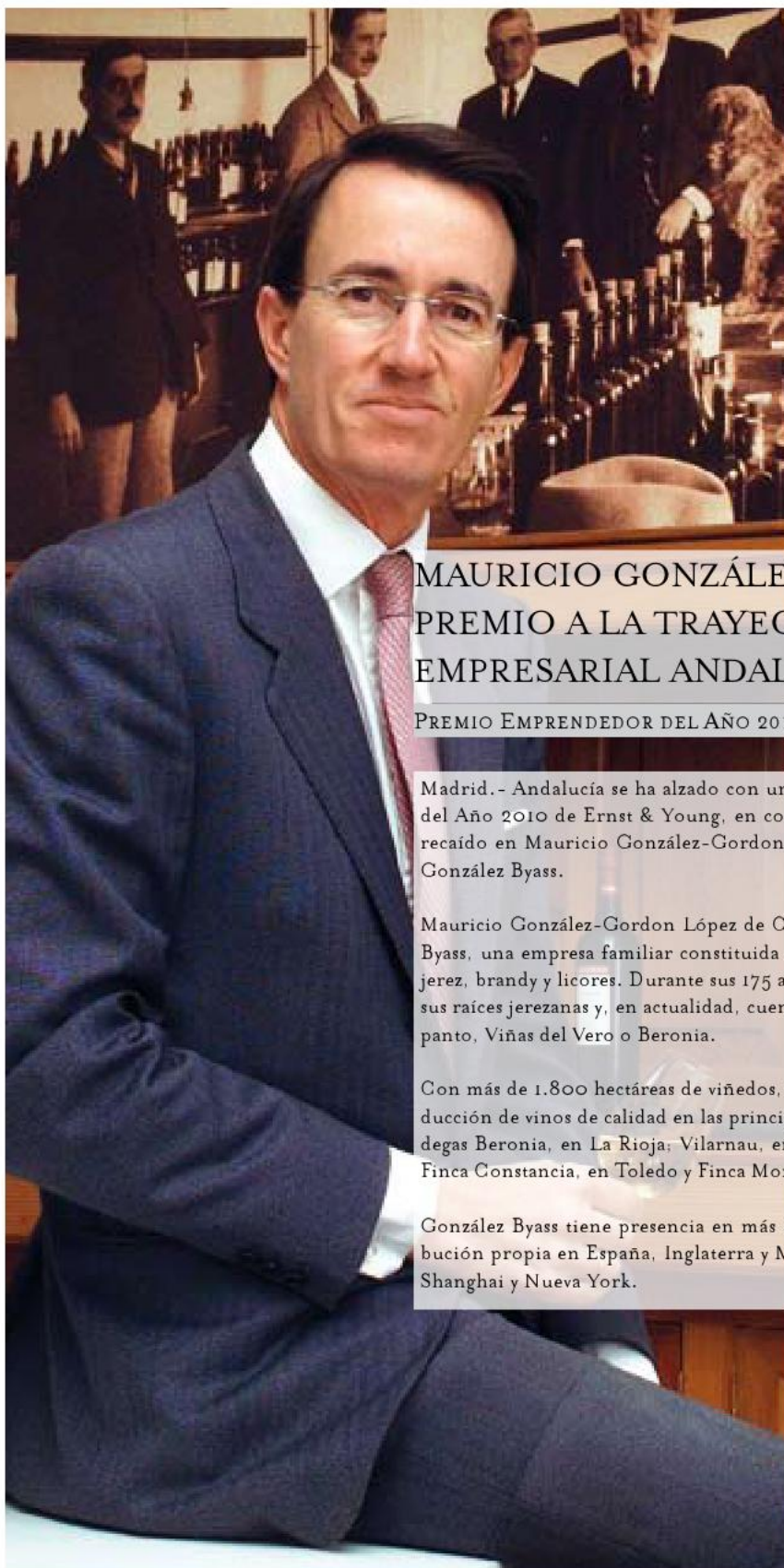
Pipirrana nitro de bacalao

En febrero, me dieron la Medalla de Andalucía. Fue algo especial, y también me sentía un poco fuera de lugar, con chaqueta y corbata. Pero te hace ilusión y ves que es importante. Ahí sí pienso que tengo 35 años y he tenido la posibilidad y la suerte, porque para esto también hay que tener un puntito de suerte. Currar muchísimo, hay que matarse, vivir sólo por y para eso, pero también hay que tener un poquito de suerte. Siempre pienso que los premios están muy bien para disfrutarlos ese día, pero que la vida sigue.

Los premios están muy bien, pero lo importante es la sensación que se te queda cada noche después del servicio. ●●●

texto: Pablo Varela. fotos: monsCLUB.
fotos de los platos: Pablo Jiménez.





MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON, PREMIO A LA TRAYECTORIA EMPRESARIAL ANDALUZA

PREMIO EMPRENDEDOR DEL AÑO 2010 DE ERNST & YOUNG

Madrid.- Andalucía se ha alzado con una de las categorías del Premio Emprendedor del Año 2010 de Ernst & Young, en concreto la de Trayectoria Empresarial, que ha recaído en Mauricio González-Gordon, presidente de la empresa familiar andaluza González Byass.

Mauricio González-Gordon López de Carrizosa es el presidente del Grupo González Byass, una empresa familiar constituida en 1835 y dedicada a la producción de vinos, jerez, brandy y licores. Durante sus 175 años de historia, González Byass ha mantenido sus raíces jerezanas y, en actualidad, cuenta con marcas como Tío Pepe, Soberano, Lepanto, Viñas del Vero o Beronia.

Con más de 1.800 hectáreas de viñedos, la compañía ha apostado también por la producción de vinos de calidad en las principales regiones vitivinícolas del país, como Bodegas Beronia, en La Rioja; Vilarnau, en el Penedès; Viñas del Vero, en Somontano; Finca Constancia, en Toledo y Finca Moncloa, en Cádiz.

González Byass tiene presencia en más de 100 países de todo el mundo, con distribución propia en España, Inglaterra y México y recientemente ha abierto oficinas en Shanghai y Nueva York.

GONZÁLEZ BYASS, 'WINEMAKER OF THE YEAR'

EL GALARDÓN CONFIRMA A GONZÁLEZ BYASS COMO
LA MEJOR BODEGA DEL MUNDO

González Byass ha ganado la más alta distinción del International Wine & Spirit Competition. "Winemaker of the year" la convierte en la mejor compañía bodeguera del mundo.

González Byass se ha convertido en la mejor empresa bodeguera del mundo, según confirma el premio recibido la pasada noche en el Internacional Wine & Spirit Competition. El galardón "Winemaker of the year" premia a todas las bodegas de González Byass y convierten a esta empresa familiar en el referente de vino español de calidad a nivel internacional.

Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass, recogió este premio, considerado el más valorado a nivel mundial y al que aspiraban elaboradores de otros países entre los que se encontraban Italia, Francia, Argentina y Sudáfrica. El presidente de González Byass afirmó que el galardón supone un gran honor para la compañía y para el sector bodeguero español, destacando la importancia del reconocimiento en el panorama internacional de los vinos de Rioja, Jerez, Cava, Somontano, así como de Castilla La Mancha y Cádiz.

Además, González Byass también ha ganado la distinción de "Spanish Wine Producer". Este reconocimiento se suma al del Apóstoles Palo Cortado, en el apartado de vinos de Jerez.

La 41 edición de los premios del IWSC, que tuvo lugar en el histórico Guildhall de Londres, ha recibido este año más de 10.000 vinos procedentes de unos 50 países del mundo. La profesionalidad del panel de cata, compuesto por 300 catadores, se completa los análisis químicos a los que son sometidos los vinos presentados.



NACE 'LEONOR', UN PALO CORTADO MUY EXCLUSIVO

MADERAS NOBLES, VAINILLA
Y FRUTOS SECOS EN UNA
ARMONÍA PERFECTA

Jerez.- González Byass apuesta por los vinos de Jerez presentando el Palo Cortado Leonor. Este tipo de vinos se encuentran en un camino intermedio entre los amontillados y los olorosos. Su nombre hace referencia a la marca de tiza que el enólogo dibuja en la bota para señalar la evolución de ese vino que, en este caso, será un envejecimiento oxidativo. De producción muy limitada, Leonor constituye una joya enológica.

Leonor es un Palo Cortado de corte clásico y carácter eminentemente jerezano que completa la gama de esta tipología de vinos que aportan matices diferentes y constituyen productos únicos de indudable valor. Alfonso, un oloroso de raza con gran complejidad y riqueza de aromas, Viña AB, un amontillado fino de color ambarino y gran finura, Cristina, el complemento ideal, vino de "cabecero" con un sutil toque de Pedro Jiménez, que le aporta ese matiz untuoso y amable tan único. Néctar, el dulzor envejecido con clase, miel, dátil e higos se funden con el tostado del roble y los torrefactos de la madera, tiñendo la copa de oscuro ébano.

WWF DESARROLLA EL PROYECTO DE VINO ECOLÓGICO Y CORCHO CON CERTIFICADO DE CALIDAD

AUNQUE SE INVIRTIÓ ALGO MENOS
EN PROMOCIÓN Y DESTILACIÓN

Madrid.- La organización ecologista WWF España desarrolla desde el pasado año 2010 el proyecto piloto 'Vino Ecológico y Corcho FSC: Un brindis por el territorio' para fomentar la buena gestión de las explotaciones de viñedo y alcornoque con el fin de obtener un producto único y diferenciado, un caldo ecológico con tapón de corcho con certificado forestal FSC, "el mejor instrumento para garantizar que las explotaciones forestales cumplen unos criterios sociales y ambientales", y buscar "la gestión sostenible del territorio como motor del desarrollo rural", informa Europa Press.

En este sentido, según ha informado la organización ecologista, el proyecto pretende aunar la responsabilidad empresarial con el respeto al medio ambiente y lograr mantener la viabilidad económica, ambiental y social de las explotaciones participantes, que hasta el momento son cuatro, en Lanzarote, Castilla La Mancha, Valencia y en Cazalla de la Sierra, en la provincia de Sevilla. Al hilo de esto, ha adelantado que recientemente se ha incorporado un agricultor ecológico de una finca de Bollullos Par del Condado, en Huelva.

EL CONSUMO MUNDIAL DE VINO SE MANTIENE ESTABLE

FRANCIA DESBANCÓ A ITALIA
COMO PRIMER PRODUCTOR MUNDIAL

París.- El comercio del vino aumentó en 2010 en el mundo, mientras que el consumo se mantuvo estable tras dos ejercicios consecutivos de caída, según ha informado la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Los intercambios de vino se incrementaron un 6,7% con relación a los del año anterior, hasta alcanzar los 92 millones de hectolitros, sobre todo por las exportaciones europeas, una tendencia novedosa en los últimos 15 años, según la OIV.

El año pasado se consumieron 236.300.000 hectolitros de vino, una cifra similar a la de 2009.

Francia desbancó a Italia como primer productor mundial, con casi 45 millones de hectolitros; en España la producción se redujo ligeramente hasta los casi 34 millones de hectolitros, por delante de los 19,6 millones de Estados Unidos y de los 16,2 de Argentina, donde en 2009 la producción había sido de 12,1 millones. En Chile, la producción bajó de los 10 millones de litros de 2009 a los 8,8 millones del año pasado.

LA TABERNA DEL ZURDO DE OVIEDO GANA EL IV CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS

ENTRE UN TOTAL DE 196 ESTABLECIMIENTOS DE GIJÓN

Oviedo.- El recinto ferial de Santullano de la Vega, en Mieres (Asturias), acogió el acto de entrega de premios del IV Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas, en el que han participado un total de 196 establecimientos de Gijón, Oviedo, Avilés, Mieres, Villaviciosa, Cangas del Narcea, Navia, Pravia y Tapia de Casariego la región.

El ganador de la Montera Picon de Oro, primer premio del certamen, fue el Torto Asturiano 11.0, presentado por La Taberna del Zurdo, de Oviedo. En segundo lugar, con la Montera de Plata, quedó el ovetense Bocados Teatinos con el pincho Teatinos 2011, y el Bronce fue para el Restaurante Casa Genio, de Mieres, por su Rabu de toro "deluxe".

El campeonato ha sido patrocinado por Beronia.



VILARNAU INAUGURA EL 'FUN CABLE'

San Sadurní de Noya.- Con el Fun Cable (cable esquí) Vilarnau ha dado un paso más en el impulso de su oferta enoturística con la inauguración del Fun Cable (cable esquí). En esta ocasión, la bodega del Penedès se ha aliado con Mundowake, una empresa catalano-alemana especializada en el "wake" y "kitesurf".

La puesta de largo de esta actividad ha atraído en sus primeros días a aficionados del wake y del kite, que han llegado desde varios puntos de Cataluña, así como desde diversos lugares de España, como Bilbao, Lanzarote, Benidorm, etc.

El cable esquí para poder realizar "wake" ha llegado directamente desde Alemania, país donde este deporte está muy de moda, y se ha instalado en el lago artificial de Vilarnau, convirtiéndose así en el primer cable esquí de Cataluña y el cuarto existente en España.

La inauguración contó con una exhibición y competición de los mejores "riders" de España. Los ganadores recibieron sus premios en la sala de barricas, en un final de fiesta en el que todos los deportistas brindaron con cava Vilarnau Brut Nature Reserva.



LA MANCHA PIERDE UN 5,2% DE SUS VITICULTORES

VISITA DEL NUEVO PRESIDENTE DEL
CONSEJO REGULADOR A LA ALCALDESA

Ciudad Real.- La Denominación de Origen La Mancha perdió en 2010 el 5,2% de los viticultores por los arranques y falta de relevo generacional (cerca de un millar de los 18.067) y el 7,2% de sus bodegas (20 de las 256) debido a la crisis o a las fusiones entre algunas cooperativas. Así lo recoge el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) en un informe en el que recoge, además, una caída del 5,1 % de la superficie de viñedos por la reestructuración, hasta 169.900 hectáreas, tras la eliminación de 11.000 hectáreas de airén y, en menor medida, de garnacha y Moravia, informa EFE.

En cuanto a los datos de cierre de 2010, la producción total de vinos con DO La Mancha alcanzó en 2010 los 141,4 millones de litros, un 5 % más, mientras que la comercialización fue de 69,7 millones de litros de vino (+3,2 %). Se han calificado 141,36 millones de litros de vino de la DO La Mancha, un 5 % más que en 2009, lo que muestra el gran empuje del sector, puesto que hace cuatro años apenas se superaban los 80 millones de litros.

Las ventas en el mercado interior experimentaron una subida del 22 %, hasta 28,5 millones de litros, con mayor presencia en el canal de alimentación para el consumo en hogares que en el de restauración.



FRANCIA E ITALIA PIDEN A BRUSELAS AMPLIAR LOS 'DERECHOS DE PLANTACIÓN'

EN EL MARCO DE FITUR

Bruselas.- Francia, Italia y siete países más han enviado una carta al comisario europeo de Agricultura, Dacian Ciolos, para pedir que continúen los actuales "derechos de plantación", que limitan el cultivo de viñas y que desaparecerán a partir de 2015.

La misiva ha sido impulsada por galos y transalpinos -los principales productores de vino de la Unión Europea- y secundada por los titulares de Agricultura de Alemania, Chipre, Luxemburgo, Hungría, Austria, Portugal y Rumanía, según informa la agencia Efe.

España, tercer productor europeo de vino, no ha suscrito esa iniciativa, pese a que Rioja también ha defendido la continuidad de los derechos de plantación. Los nueve países reivindican a Bruselas que reconsidere la decisión aprobada por la UE por la cual en 2015 se suprimirían los derechos que ahora regulan la producción de vid. Reclaman que esos límites "se mantengan más allá de 2015 en todos los países de la UE y para todas las categorías de vinos".

RAFAEL REYES GANA EL I CONCURSO DE SUMILLERES 'TERUEL GUSTO MUDÉJAR'

CORRESPONDIENTES A
AYUDAS DE PAGO ÚNICO

Teruel.- Rafael Reyes Ramos, del restaurante La Masía de Chencho, de Elche (Alicante) ha ganado el primer concurso de sumilleres de Teruel Gusto Mudéjar que se celebró en el marco de este certamen gastronómico turolense. El jurado destacó el altísimo nivel de los participantes y la dificultad de las pruebas. El sumiller alicantino se alzó con los 1.000 euros del premio, mientras que el segundo clasificado (300 euros) fue el madrileño José Manuel de Castro Ayuso de la Vilavinitica de Ávila. El tercero fue Javier Pozo Caballero, del restaurante Va de Baco de Madrid. La prueba consistió en una cata oral de vinos y licores, reconocimiento de bebidas, una cata errónea en la que debían identificar los fallos, un maridaje para un menú, una decantación y servicio de vino espumoso en formato magnum para 16 copas, de una sola tirada.

El coordinador del certamen, el turolense Raúl Igual, galardonado recientemente con el premio Mejor Sumiller de España 2010, explicó que estas pruebas están pensadas para que sirvan de preparación para concursos nacionales y europeos. "Este concurso es un valor añadido para la feria y hemos contado con unos participantes muy preparados que ya han ganado o han quedado finalistas en otros certámenes", indicó Igual, que reconoció que el interés por el vino es cada vez mayor.

BAR PEPITO SEDUCE A LOS LONDINENSES

Londres. - El Sherry Bar de González Byass ha sido elegido como uno de las mejores novedades en la capital inglesa. Según el crítico de restaurantes, Nick Lander, Bar Pepito, un proyecto común entre el restaurador Richard Briggs, un verdadero enamorado de la cultura andaluza, y González Byass es uno de los tres mejores nuevos establecimientos lanzados en los últimos meses en Londres.

Bar Pepito es una agradable sorpresa. Su imagen externa, con botas de Tío Pepe y sombrillas de color rojo frente a una fachada de ladrillo oscuro, invita a entrar en su pequeño espacio, apenas 40 metros cuadrados, para sufrir una inmersión real y trasladarse a un bar muy español, donde los olores son de cecina y buen jamón, de madera y sabrosos amontillados y ambiente relajado y alegre.

Sobre la botas, que sirven de mesas, reinan los "Flights", un instrumento que sujeta tres catavinos con diferentes tipos de finos de los que cuelga una pequeña nota de cata. Los ingleses siguen disfrutando de este vino pálido y muchos más.

Bar Pepito ha conseguido hacerse con el corazón de los londinenses. Está ubicado cerca de la estación de King's Cross, una zona que se ha puesto de moda. Si cuando llegues está lleno, cruza el patio y entra en Camino. Un macro local del mismo dueño, con música latina, cocina española adecuada al gusto británico y mucha fiesta.



TÚ RECICLAS, VILARNAU TRANSFORMA

Sant Sadurní d'Anoia. - Bajo el lema de "Tú reciclas, Vilarnau transforma", la bodega de Sant Sadurní d'Anoia está llevando a cabo una campaña para concienciar sobre la importancia de utilizar y reutilizar el corcho de las botellas de vino.

El enólogo de la bodega Vilarnau, Damià Deas (en la imagen con el micrófono durante la presentación del proyecto) ha puesto en marcha esta acción por la que al comprar una botella de cualquiera de los cavas de Vilarnau, se obtendrá un colector para reciclaje de tapones. Cuando se devuelva con diez tapones de cualquier marca, se obsequiará con un regalo exclusivo de corcho reciclado de Vilarnau (marcos de foto, llaveros o marca páginas.)

En el acto de presentación, además del enólogo de la cava y Eva Plazas, enóloga y técnica de Vilarnau, estuvieron presentes apoyando la concienciación del consumidor y la iniciativa de Vilarnau, Lluís Medir, presidente de Retecork (Red Europea de Territorios Corcheros) y Manel Pretel, presidente del ICSuro (Institut Català del Suro).



texto: Antonio Frutos.



Disfruta de un consumo responsable. 35° y 43°

*Es natural
que te guste*

HAN RECORRIDO MILES DE KI-
LÓMETROS DESCUBRIENDO JOYAS
ENOLÓGICAS Y HAN CONSAGRA-
DO SUS VIDAS AL NOBLE OFICIO
DE INTENTAR TRANSMITIR CON
PALABRAS LAS SENSACIONES QUE
EVOCA UN BUEN VINO. SON BAR-
TOLOMÉ SÁNCHEZ, DIRECTOR DE
LA REVISTA MI VINO Y VINUM, Y
ANDRÉS PROENSA, DIRECTOR DE
LA PUBLICACIÓN PLANETA VINO
Y AUTOR DE LA GUÍA PROENSA
DE LOS MEJORES VINOS DE ES-
PAÑA. LES HEMOS CITADO EN
VADEBACO PARA CHARLAR ACER-
CA DE CLARIÓN Y LO QUE LES
TRANSMITE ESTE VINO DE VIÑAS
DEL VERO.

Bartolomé Sánchez

*"Nunca defrauda y marida a la perfección
con un montón de alimentos"*

Tiene un poder para reducir único y es espectacular cómo evoluciona.

Destaca el elegante amargor final, con un postgusto bonito, que denota complejidad y elegancia.

Este es uno de los vinos que me guardo en mi bodega. No suelo consumirlo joven, sino de 4 ó 5 años.

Nunca, nunca defrauda. Marida a la perfección con un montón de alimentos: pastas, trufa, carnes blancas y algunos quesos cremosos.

Recuerdo la magnífica impresión y la cara de sorpresa que se llevaron los colegas suizos cuando probaron Clarión y se asombraron de que hubiera vinos así en España.

Siempre que quiero sorprender a alguien, elijo Clarión y, casi siempre, acierto. Es un vino que no tiene fronteras.

Para conocerlo sería perfecto probarlo en una cena en casa, con un pescado tipo len-
guado (no con marisco), y por ejemplo, una pularda de segundo y quesos para terminar.

CLARIÓN

VINO DEL SOMONTANO DE LAS BODEGAS VIÑAS DEL VERO. ELABORADO A PARTIR DE LA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS BLANCAS DE CADA VENDIMIA. DE SUAVE COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS.

EN NARIZ SORPRENDE CON UNA COMPLETA AMALGAMA DE AGRADABLES TONOS DE FLORES BLANCAS, FRUTOS TROPICALES (PAPAYA, MARACUYÁ, PIÑA, GUAYABA), Y DE VERANO (ALBARICOQUE, MELOCOTÓN, NÍSPEROS) SOBRE DELICADAS NOTAS AHUMADAS.



Andrés Proensa

"Fue pionero y uno de los blancos más modernos y buenos de Aragón"

Clarión fue pionero dentro de los blancos españoles. Uno de los vinos más modernos y buenos de Aragón capaz de proclamar: "oiga, que Aragón también es blanco".

Cuando voy a algún restaurante, me piden perdón si no tienen la última añada. Sonrío y les digo que este vino, al contrario que otros blancos, con el paso del tiempo mejora. Además, la evolución del color es muy buena.

Puedo contar como anécdota que un año al salir de Alimentaria (en Barcelona), totalmente agotado, fui a cenar con seis amigos. Lo único que recordamos de ese encuentro es el vino que tomamos, un estupendo Clarión. Ninguno nos acordamos de nada más, ni del restaurante ni de lo que comimos.

Clarión es perfecto para cenas informales con queso, jamón, anchoas, ...

Este vino siempre está muy bien ensamblado y tiene esos tonos minerales de sílice que le dan mucha personalidad.

Es un vino que gusta a quien está en el mundo del vino y, también, a quien no lo está. Tiene ese componente amable porque no es especialmente ácido, tiene un toquecito dulce y es fragante sin ser perfume.

EN BOCA ES FRESCO, PERSISTENTE, COMPLEJO, REDONDO, CON UN EXCELENTE PASO DE BOCA Y COLOSO FINAL. ES UN VINO ELEGANTE Y BIEN ESTRUCTURADO QUE ALCANZA TODA SU PLENITUD TRAS UN TIEMPO EN BOTELLA.

CLARIÓN ES UN VINO REPETIDAMENTE PREMIADO Y ELOGIADO POR LOS MEJORES CRÍTICOS DEL MUNDO.

LUGAR DE LA CATA: Bar de vinos y restaurante VADEBACO
(C/ Campomanes, 6. 28013 - Madrid) 91 541 70 17- www.vadebaco.com

texto: Leticia Sánchez Lara. foto: monsCLUB

COSMOVINO

*Historia, datos, definiciones, vocabulario y
anécdotas para descifrar el mundo del vino.*

VINO, DEL LATIN VINIUM

Es una bebida obtenida de la uva (especie *Vitis vinifera*) mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo.

La fermentación se produce por la acción metabólica de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y gas en forma de dióxido de carbono. El azúcar y los ácidos que posee la fruta *Vitis vinifera* hace que sean suficientes para el desarrollo de la fermentación. No obstante, el vino es una suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altitud, horas de luz, etc.

Aproximadamente un 66% de la recolección mundial de la uva se dedica a la producción vinícola; el resto es para su consumo como fruta. A pesar de ello el cultivo de la vid cubre tan sólo un 0,5% del suelo cultivable en el mundo.

DIONISIO, DIOS DEL VINO

En la mitología clásica Dionisio es el dios del vino y la vegetación, inspirador de la locura ritual y el éxtasis. En Roma fue conocido como Baco que además es el dios del teatro y la agricultura.

La misión divina de Dioniso era mezclar la música del aulós (flauta griega) y dar final al cuidado y la preocupación.

Dice la mitología griega que Dionisio enseñó a los mortales a cultivar la vid y cómo hacer vino. Era bueno y amable con quienes lo honraban, pero llevaba a la locura y la destrucción a quienes lo despreciaban a él o a los rituales orgiásticos de su culto. De acuerdo con la tradición, Dionisio moría cada invierno y renacía en la primavera lo que constituía un símbolo de la reencarnación de los muertos.

¿A QUÉ LLAMAMOS TERRUÑO? (TERROIR)



La Real Academia de la Lengua Española lo define como masa de tierra compacta o comarca o tierra, especialmente del país natal, en su segunda acepción.

En el mundo del vino, la palabra adquiere un significado más amplio. Se trata de un trozo de tierra, una extensión de terreno agrícola, con determinadas características que la geografía le ha concedido. Es un conjunto de caracteres peculiares que dan personalidad al producto.

En Jerez, el terruño (en la imagen) se denomina Albariza. Un suelo blanco con gran capacidad de almacenar agua y de reflejar los rayos del sol al fruto.

LAS BOTAS O BARRILES ESTÁN COMPUESTOS POR DUELAS



Duela es cada uno de los listones que forman parte la estructura de una barrica, cuba, pipa, barril o tonel.

La bota jerezana tiene una capacidad de 30 arrobas que equivale a unos 500 litros. Esta bota está formada por tablas de madera de roble o duelas encajadas y sujetas exteriormente por aros de hierro. Las tapas circulares o fondos son planas, encajadas en las ranuras o jables de las duelas. La duela donde se sitúa la abertura circular superior se llama duela de boca. Si la bota recibiera cualquier otro boquete abierto en los fondos recibiría el nombre de espiche.

En González Byass se conservan los maestros toneleros para reparar sus botas.

EL PRIMER DESTILADO SE LLAMA holandas



Las holandas son destilados de vinos sanos utilizados para la elaboración de brandies.

Se refiere con este nombre a los aguardientes de vino no envejecidos y reciben se denominan así porque se exportaban a Holanda.

La ley 25/1970 de 2 de diciembre, en sus definiciones establece: "Holanda y aguardiente de vino: el obtenido por destilación de vinos sanos en limpio o con sus lías, que conserven los productos secundarios propios del vino. La graduación alcohólica de las holandas no será superior a los setenta grados". Las holandas, como la generalidad de los aguardientes, salen transparentes del alambique.

texto: Alicia Tacheles

EL HISTÓRICO CATAVINO DA PASO A LA COPA DE VINO PARA "SENTAR" AL VINO A LA MESA



Las copas que más se utilizan para degustar el vino son conocidas por los nombres de Borgoña, Burdeos y Tempranillo.

Pero ninguna de estas se ha utilizado históricamente para catar un Tío Pepe, aunque últimamente, sí se está promocionando el uso de la copa Tulipa o la Riedel Syrah (en realidad cualquier copa de boca ancha y buen cristal) para disfrutar de un fino y que éste gane presencia en las mesas, en vez de quedarse en el aperitivo.

LOS BORRACHOS DE VELÁZQUEZ



Los borrachos o el Triunfo de Baco fue pintado por Diego Velázquez en Madrid, para Felipe IV entre 1628-1629, siendo pagado el 22 de julio de 1629.

El artista quiso representar a Baco como el dios que obsequia al hombre con el vino, que lo libera, al menos de forma temporal, de sus problemas cotidianos, por lo que Baco se convierte en uno de los borrachos que participan en la fiesta, diferenciándose de los demás por su piel más clara.

Se ha supuesto que el tema mitológico y el aire divertido de la obra fueron sugeridos por Rubens, en aquellos momentos en Madrid.

La técnica es la de los años sevillanos del pintor, con fuerte acentuación de los contrastes luminosos y un modelado apretado y naturalista. El cuadro tiene unas dimensiones de 165 x 188 centímetros de ancho y se exhibe en el Museo del Prado.

LA FILOXERA DIO SU PERSONALIDAD AL CAVA



El cava es un vino espumoso elaborado por el método tradicional principalmente en la región del Penedés (Cataluña), especialmente en la localidad de Sant Sadurní d'Anoia.

Los primeros productores fueron Francesc Gil y Domingo Sobrano de Reus, que en 1868 lo presentaron en la Exposición Universal de París. Inicialmente se producía con las mismas variedades francesas que utiliza el Champagne.

En 1887 llegó la plaga de la filoxera al Penedés, arruinando los cultivos de uva. Esto conllevó una renovación de las variedades utilizadas, con la introducción de cepas blancas de calidad autóctonas, en sustitución de variedades negras. Esta sustitución facilitó el desarrollo del cava ya que adquirió personalidad propia.

VOCA- BULA- RIO

ABOCADO: Vino agradable al paladar, ligeramente dulce. Jerez que contiene mezcla de vino dulce y seco. Intermedio entre dulce y seco.

ACERBO: Vino con elevada acidez fija. Vinos dulces, verdes....

ÁCIDO: Vino verde. Por una mala fermentación maloláctica, una uva en mal estado o recolectada antes de tiempo.

AGUJA: Vino con parte de gas carbónico, que no debe ser excesivo.

AIREADO: Vino que ha perdido parte de sus aromas por una incorrecta exposición al aire.

AFRUTADO: Vino con matices de frutas.

AGUAPIÉ: Vino muy bajo, se hace añadiendo agua al orujo.

AGUAR: Añadir agua al vino.

ALBILLO: Vino que se hace apartar de la uva albilla.

ALÍAS: Sabor molesto debido a una mala elaboración.

ALTERADO: Vino con olor desagradable a ajos o huevos podridos.

AMABLE: Vino blanco con residuos de azúcares, que lo hacen agradable.

A MADERA: Gusto de crianza en la bodega de roble u otra madera.

AMARGO: Gusto desagradable en vinos que no sean tipo vermut.

AMBARINO: Tono o color de los vinos blancos, producido por la oxidación de la materia colorante y que suele indicar edad.

AMOSCATELADO: Con sabores a moscatel.

ÁMPLIO: Vino con sabor persistente y completo.

AMONTILLADO: Generoso y pálido de Jerez. Hecho a imitación del Montilla.

ANIMALES: Vinos olorosos, piel, cuero, etc.

AÑADA: Año de la cosecha.

AÑEJO: Vino con prolongada estancia en bodega o botella.

APLANADO: Con los valores organolépticos bajos, como consecuencia de un trasiego o filtrado.

APAGADO: Vino falto de brío.

ARMONIOSO: Con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.

AROMA: Conjunto de valores olfativos del vino. Se llama primario al que procede de la cepa. Los demás se originan en la fermentación y crianza.

AROMÁTICO: Vino con buenos perfumes, fundamentalmente de la cepa.

AROMATIZADO: Perfumado artificialmente.

ARROPE: Mosto hervido que se utiliza en ciertos vinos generosos.

ÁSPERO: Vino con exceso de taninos, que lo hacen astringente, duro y ácido.

ASTRINGENTE: Con exceso de taninos y sabor amargo.

ATABERNADO: Vendido en tabernas.

ATERCIOPELADO: Vino tinto, suave y noble, de buen tacto.

AZÚCAR: Glucosa y fructosa que se encuentran en la uva y que se transforman en alcohol durante la fermentación, aunque no plenamente. Este resto se llama «azúcar residual», y lo tienen todos los vinos, incluso los secos.

TOLEDO Y FINCA CONSTACIA

La vuelta de El Greco
y la experiencia vitivinícola





EL ANTROPÓLOGO, HISTORIADOR Y ENSAYISTA JULIO CARO BAROJA ESCRIBIÓ SOBRE TOLEDO QUE "ES UN LUJO QUE TIENE ESPAÑA" Y EL HISTORIADOR ROMANO TITO LIVIO LA DEFINIÓ COMO "LUGAR PEQUEÑO PERO BIEN FORTIFICADO", LO QUE NUNCA LOGRÓ DISUADIR A TODOS LOS PUEBLOS QUE HAN LLEGADO HISTÓRICAMENTE A LA PENÍNSULA IBÉRICA A DEJAR SU HUELLA CULTURAL.

ESTA MAGNÍFICA CIUDAD, DECLARADA EN 1986 POR LA UNESCO CIUDAD PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD, HA SABIDO CONSERVAR UNA HERENCIA INIGUALABLE CUYOS ORÍGENES SE REMONTAN AL NEOLÍTICO.

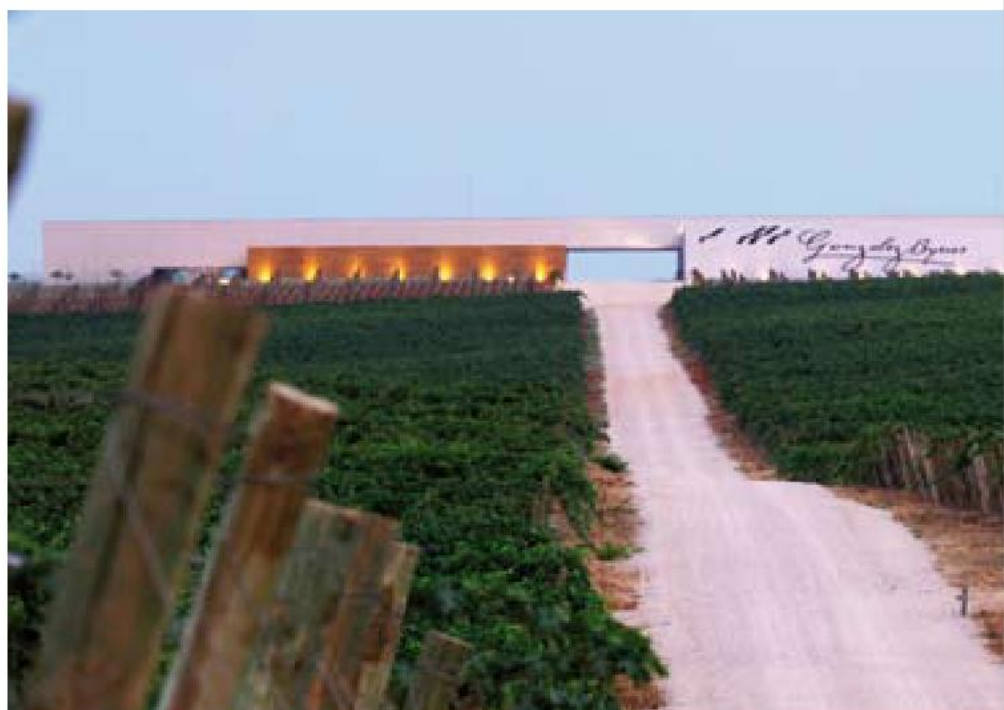
ENCLAVADA EN UN PROMONTORIO ROCOSO ES ABRAZADA POR EL RÍO TAJO. IGLESIAS, SINAGOGAS, MEZQUITAS, CONVENTOS, MURALLAS, PUENTES Y TORREONES, HACEN DE TOLEDO UN MUSEO AL DESCUBIERTO. ADEMÁS, ESTE AÑO HA ESTRENADO MUSEO DEL EJÉRCITO Y DEL GRECO.

Antes de llegar a la ciudad de Toledo hacemos una parada en Otero, famosa por sus artesanos herreros, para visitar la bodega Finca Constanca y añadir así a nuestro viaje ese apartado de enoturismo perfecto que combina cultura y disfrute.

Merece la pena también visitar en Otero la Iglesia parroquial de la Purísima Concepción y el Rollo de la justicia, una columna medieval de forma piramidal y planta circular, que posee una pequeña urna que guardó una imagen.

Aparece imponente, en lo más alto del paisaje, Finca Constanca, rodeada de 200 hectáreas de viñedos con once variedades diferentes. La Sierra de Gredos y los Montes de Toledo arropan las fincas adquiridas por González Byass en el año 2001. Fue en 2006 cuando abrió sus puertas con una idea moderna de bodega y viñedo integrado, similar al tradicional concepto bordelés de los Châteaux, y con el objetivo de elaborar vinos de calidad. El terreno presenta ondulaciones y posee una importante variación en los tipos de suelo, que aportan una complejidad extraordinaria en sus vinos.

La bodega es visitable y fue diseñada por el arquitecto Gonzalo Tello. Se trata de un edificio respetuoso e integrado en el paisaje y dividido en tres grandes módulos diferenciados por los materiales de construcción. Acero, madera y cristal. Guiño y reflejo de las fases de elaboración del vino: el acero inoxidable —ala que alberga los depósitos de fermentación—, el cristal —donde se ubica la nave de embotellado— y la madera —que recoge la sala de barricas. La bodega es de concepción moderna, con líneas puras y una estética vanguardista.



Este año, la novedad se llama Parcela 23, un vino elaborado a partir de uvas Tempranillo seleccionadas en la parcela 23 de los viñedos de Finca Constancia. Un vino rojo picota intenso, con aromas netos varietales y carnosos y potente en boca. Perfecto para acompañar carnes rojas, embutido ibérico, caza y quesos curados.

Las vistas son fabulosas y verdaderamente consiguen integrar al visitante en el universo vitivinícola, favoreciendo así todo tipo de eventos y organización de catas o encuentros gastronómicos. Cuenta con una zona social que alberga salones de recreo y reuniones, así como una tienda con vistas a la nave de barricas.

FINCA CONSTANCIA es uno de sus vinos estrella. Elaborado a partir de seis variedades de uvas seleccionadas, este coupage representa la complejidad y personalidad del terroir. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Graciano, armonizan y envejecen seis meses en barrica.

Este año, la novedad se llama Parcela 23, un vino elaborado a partir de uvas Tempranillo seleccionadas de la parcela 23 de los viñedos de Finca Constancia. Rojo picota intenso, con aromas varietales, carnosos y potente en boca, es perfecto para acompañar carnes rojas, embutido ibérico, caza y quesos curados.

DEJAMOS OTERO Y EN POCOS MINUTOS ENTRAMOS EN TOLEDO, una ciudad amable, bella y repleta de atractivos a los que este año hay que sumar la apertura del Museo del Ejército, trasladado desde Madrid al Alcázar, y la recuperación de la recreación de la Casa del Greco y su colección de pintura.

LA PLAZA DE ZOCODOVER es un lugar perfecto para ambientarse, tomar el pulso a la ciudad y comenzar el paseo que nos llevará a disfrutar de calles empedradas, históricas fachadas, conventos y monasterios, miradores y torres, ermitas y sinagogas o murallas de esta ciudad castellano manchega de las tres culturas. Cristianos, árabes y judíos han convivido y construido esta villa, testimonio de tanta historia que la hace perfecta para satisfacer a todos los que la visitan. Su gastronomía y su artesanía se unen al enorme contenido de la Ciudad imperial, llamada así también en época de Carlos I por haber sido sede principal de su corte.

En la Edad de Bronce, hasta la invasión de los romanos en 193 a.C., Toledo fue un importante centro carpetano. De esta época quedan vestigios como el acueducto o el circo. Las Termas de Amador de los Ríos o las Cuevas de Hércules son hoy parte de una interesante ruta turística gratuita y guiada que, bajo el nombre de Patrimonio Desconocido, está potenciando la Oficina de Turismo. En este recorrido, se descubren monumentos, yacimientos arqueológicos y otros lugares recuperados recientemente.

La Casa del Judío, que conserva multitud de yeserías y un sótano con un baño litúrgico judío o miqva, la mezquita-iglesia de El Salvador -con una arquería islámica deslumbrante y capiteles romanos y visigodos-, los sótanos del Cardenal Cisneros -de época califal y sus bellos frescos restaurados-, la Iglesia de San Sebastián, en el barrio de curtidores, los baños árabes de Tenerías, Ángel, Caballero y Cenizal, el Convento de Santa Isabel -de la segunda mitad del siglo XIV- o la vista de los azulejos del Convento de Comendadoras, son, entre otros lugares, parte integrante de una oferta cultural desbordante.

Las estrechas callejuelas, plazas y jardines, nos llevan apaciblemente por esta ciudad hecha para pasear pese a sus cuevas y adoquines, que nunca son ni lo suficientemente largas, ni incómodas, a no ser que se pretenda visitar la ciudad con zapato de tacón.





Muchos y buenos restaurantes reclaman al visitante para degustar sus tapas y vinos. De la plaza de Zocodover a la peatonal Santo Tomé, son varias las ofertas de calidad que podemos encontrar para hacer una pausa y degustar sus famosas tortillas de lomo de cerdo, el picadillo, el tiznao de bacalao, las migas, la carcamusa, la sopa de ajo, el cochifrito o la perdiz estofada, plato estrella de la cocina toledana.

EL MUSEO DEL EJÉRCITO

El Alcázar de Toledo se emplaza en la zona más alta de la ciudad de Toledo. No fue hasta el siglo XVI cuando Carlos V y Felipe II ordenaron erigir este edificio que hoy alberga el Museo del Ejército. Y no es mal lugar el elegido, ya que su historia está repleta de asedios, incendios y protagonismo en contiendas como la de la Guerra de Sucesión, la Guerra de la Independencia o la Guerra Civil.

La exposición permanente del Museo del Ejército ocupa una superficie total de 8000 m². El museo presenta la historia militar de España desde rutas temáticas como: "La organización militar y sus hombres", "Los medios materiales", "El arte de la guerra", "Ejército y sociedad" y la exposición permanente titulada "Los Ejércitos antes del Ejército", que recoge todo un periodo histórico que va desde la Prehistoria hasta el siglo XV, mostrando una etapa anterior a la aparición de los ejércitos permanentes.

Además, el museo exhibe en su interior 2.100 metros cuadrados de restos arqueológicos del propio edificio, desde su primera construcción hasta restos más modernos, todo ello junto a las exposiciones.

El edificio tiene sus orígenes en una fortaleza, construida por los romanos y modificada y adaptada por visigodos y árabes. El rey Alfonso VI, tras la conquista de la ciudad, fijó su residencia en él. Esta tradición la siguieron Carlos I y Felipe II tras la reconstrucción efectuada en 1535.

Una visita muy llamativa para todos los públicos por el gran esfuerzo museístico realizado.



"EL GRIEGO" VUELVE A TOLEDO

Toledo es la ciudad más importante del mundo para acercarse a la obra de El Greco por la cantidad de cuadros que expone, diseminados en más de siete lugares diferentes de la ciudad; desde el monasterio cisterciense de Santo Domingo de Silos "El antiguo", donde está enterrado el pintor y las monjas hacen deliciosos mazapanes, hasta la Catedral, el Museo de Santa Cruz o el renacentista Hospital Tavera, entre otros.

Pero ahora hay que celebrar la reapertura, tras 18 años, del único museo de España dedicado a la figura de Doménico Theotocópoli (Candia, Creta 1541 – Toledo, 1614), conocido como El Greco (el griego). Es un pintor del final del Renacimiento que pasa por un período de aprendizaje en Venecia y Roma, donde afianza su empleo del color, la perspectiva, la anatomía y la técnica del óleo a través de la obra de Tiziano y la pintura manierista heredada de Miguel Ángel.

El Greco llega a España interesado en entrar al servicio de Felipe II y participar en la obra decorativa de El Escorial y, en 1577, se instala en Toledo.

El Museo del Greco es obra original de Don Benigno de la Vega-Inclán y Flaquer (1858 - 1942), un importante mecenas que puso de moda en España la reconstrucción de ambientes históricos. No se tiene constancia de que la Casa del Greco fuera realmente donde el artista cretense vivió, pero sí recrea una vivienda de la época, donde podemos ver una importante colección de pinturas de El Greco, así como otras pertenecientes a autores de la escuela toledana, madrileña y sevillana de los siglos XVI y XVII.

Dentro del museo, también se pueden visitar cuevas mudéjares y un agradable jardín.

Toledo nunca defrauda. En la zona de los Zigarrales, en la parte exterior de la hoz del Tajo, la vista es imponente. La Catedral primada, el monasterio de San Juan -con los grilletes de los cristianos liberados por los Reyes Católicos todavía colgando de su fachada-, la Sinagoga de Santa María la Blanca, el Museo Sefardí y la Iglesia de San Román, dibujan un perfil inolvidable.

Atardece en Toledo y el visitante merece un descanso. La carretera del Valle, camino al Parador, nos lleva hasta el restaurante La Ermita. A nuestros pies, a través de una gran cristalera, el río Tajo y Toledo, ¡impresionante!. En la cocina, gastronomía castellano manchega con buen equilibrio moderno. Respeto y vanguardia para buena materia prima y una extensa bodega. Espectacular el Magret de pato con crema de pisto manchego y el solomillo de buey con crema de foie y soja con aroma de tomillo. ●●●

Feliz viaje.

texto y fotos: Javier Estrada



Guía útil

ENOTURISMO

Finca Constanca
Camino del Bravo, s/n
45543 Otero, Toledo
925 86 15 35

TURISMO TOLEDO

Plaza de Zocodover, 6
45001 Toledo
925 22 29 24

MUSEO DEL EJÉRCITO

C/ Unión, s/n
45001 Toledo
925 23 88 00

MUSEO DEL GRECO

Paseo del tránsito, s/n
45002 Toledo
925 22 36 65

COMER EN TOLEDO

La Ermita (en la imagen)
Ctra. De Circunvalación, s/n
45004 Toledo
925 25 31 93



LA TRADICIÓN
SE REINVENTA



FINCA
CONSTANCIA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
OTERO (TOLEDO)

Carretera de Extramadura km. 86
www.gonzalezbyass.com

Visítanos

 **Wine in Moderation** eu
ART DE VIVERE

WINE can only be ENJOYED in MODERATION



Después de 100 años, resulta admirable que una marca con tanta personalidad, como el anís Chinchón, haya sabido mantener su protagonismo dentro del mercado nacional e internacional. Si bien es cierto que en los últimos años el mercado del anís ha decrecido, Chinchón mantiene un gran peso.

LA ALCOHOLERA DE CHINCHÓN

CELEBRA SU CENTENARIO

LA PRIMERA EMPRESA PRODUCTORA DE CHINCHÓN CUMPLE 100 AÑOS. SU HISTORIA SE REMONTA AL SIGLO XIX, CUANDO SE CREÓ LA SOCIEDAD DE COSECHEROS DE VINO, VINAGRES Y AGUARDIENTE DE CHINCHÓN. ESTA CORPORACIÓN VELÓ, ADEMÁS DE POR EL AUQUE DE LA CIUDAD, POR LA ELABORACIÓN DEL AGUARDIENTE QUE CADA VEZ TENÍA MÁS PRESTIGIO. FUE EN 1911, CUANDO LOS COSECHEROS VINÍCOLAS DE CHINCHÓN FUNDARON LA SOCIEDAD COOPERATIVA ALCOHOLERA DE CHINCHÓN PARA CONTINUAR CON LA TRADICIÓN DESTILADORA HASTA HOY.

A lo largo de su historia, Chinchón ha obtenido galardones muy importantes que han premiado su calidad y reconocido el cuidadoso proceso de destilación, realizado con la más avanzada tecnología, que permite una rigurosa y controlada elaboración. Además, la tradición es una de las señas de identidad de la Alcoholera, que contó con el primer alambique para la destilación de anisados a principios del siglo XX, concretamente en el año 1912.

En 1965 se formaliza un contrato por el que se otorga a González Byass la distribución en exclusiva de los Anisados de la Alcoholera de Chinchón, dulce, seco y seco especial y, en 1969, González Byass adquiere el 99,98% del accionariado de la empresa.

La bebida espirituosa recibe su nombre del fruto de la planta con la que suele estar hecho: la Pimpinella Anisum, conocida en castellano como "anis". Siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón, se consigue esta bebida que es cien por cien natural.

Recientemente, la Alcoholera de Chinchón ha recibido la Encomienda de la Orden del Dos de Mayo. Esta distinción, que concede el Ejecutivo autonómico de Madrid, supone el reconocimiento de su trayectoria centenaria.

textos: Marc Riba.

Descubre con Chinchón la cocina 2.0

Chinchón ya tiene su propio blog para todos los "cocinillas" de la red. Este blog de cocina ha surgido con la idea de captar nuevos consumidores relacionados con el canal cocina como una nueva vía de consumo.

Con esta nueva plataforma de comunicación, se persigue la actualización de la marca lanzándola en Internet y al "Mundo cocina". Chinchón se pone en contacto directo con sus consumidores en www.cocinaconchinchon.es donde se puede participar enviando recetas y trucos de cocina.





THE LONDON N°1

PATROCINÓ EL IV CONCURSO DE ABRIDORES DE OSTRAS DEL SALÓN GOURMETS

The London N°1 patrocinó la cuarta edición del Concurso de Abridores de Ostras, que se celebró en el marco del XXV Salón Internacional Club de Gourmets. En este concurso, algunos de los mejores abridores de ostras del país competieron por un premio de 1.500 euros y por representar a España en el Concurso Mundial de Abridores de Ostras que se celebra en la ciudad irlandesa de Galway.

El jurado, compuesto por profesionales del mundo de la restauración y periodistas gastronómicos, valoró la habilidad de los participantes, teniendo en cuenta diferentes factores como la técnica de apertura, la rapidez, la limpieza y la presentación.

Las ostras y The London N°1 constituyen, sin duda, un singular y delicioso maridaje. Las notas de enebro de la ginebra resultan un contrapunto perfecto al intenso sabor a mar de este bivalvo, por lo que son ideales para acompañarlas tanto con Dry Martini como con un gin & tonic. Además la marca inglesa de ginebra Premium estuvo también presente en el espacio Bokado del Taller de los Sentidos, durante los cuatro días de celebración del salón.

The London N°1 es una ginebra inglesa única con una personalidad propia, sofisticada y elegante. Se elabora en pequeñas producciones en Londres, donde si no. La exclusiva y refinada mezcla de sus 12 botánicos le otorga esa complejidad tan especial. El resultado es una ginebra limpia y cristalina, de un hermoso color azul turquesa, con un aroma fino y elegante y un sabor suave y especiado. Una suma de detalles que conduce a la armonía.

The London N°1 gracias a sus refrescantes notas balsámicas y de enebro es ideal para tomar sola, como ingrediente principal de diferentes cócteles y muy especialmente para la preparación del gin & tonic.

textos: Alicia Tacheles.

facebook: The London N°1
twitter: @ginebralondon1
www.thelondon1.com



MARIDANDO BRANDY CON QUESO, ¿TE ATREVES?

UNA CATA GUIADA CON BRANDY LEPANTO Y QUESOS DEPARA MARIDAJES INESPERADOS. LOS RESPONSABLES DEL BRANDY LEPANTO PROPONEN UNA FIESTA REUNIENDO DIFERENTES QUESOS DEL MUNDO. UN IDEA GENIAL, DIVERTIDA Y CON RESULTADOS CULINARIOS INESPERADOS.

Comprobada su unión, ya aparece como una tendencia candente. El brandy Lepanto, el único destilado de vino de Jerez, marida con un abanico grande de productos. Es verdad que sus propiedades añejas, su dinamismo en boca y su fortaleza le procuran las cualidades necesarias para cerrar una comida, pero gana enteros y dinamiza sus propiedades con acompañamiento. Y, en este casamiento, el queso se ha postulado como su pareja perfecta. Cada vez un número mayor de restaurantes Premium oferta una tabla de quesos antes del postre, a la que empieza a acompañar una copa de brandy por esta curiosa simbiosis aplaudida por crítica y público.

Quesos untuosos, con textura cremosa y sensación grasa, capaces de envolver en boca la densidad del alcohol; quesos de larga maduración con bouquet desarrollado, y quesos de cabra de ácido láctico cuyas propiedades se reparten en el paladar con el paso del brandy albergan las características apropiadas para "esa original unión", según han seleccionado la experta en quesos

Guillermina Sánchez, responsable de la tienda de quesos LaBoulette, y el maestro destilador de González Byass, Luis Miguel Trillo. Quesos de pasta prensada como el de Mahón-Menorca o el Gouda Fermier, son otros de los que completan un maridaje diferente con Lepanto.

En este caso, según los expertos, "el brandy realza el picante del queso, destacando y potenciando su sabor" con un postgusto infinito donde, según han catado varios enólogos, "el queso potencia la vainilla del brandy". Por último, los expertos han coincidido en señalar como "idóneos" los quesos azules Stilton (inglés) y Cabrales (español) para un maridaje excelente, quizá con "un punto atrevido".

Las conclusiones de Sánchez y Trillo, secundadas por un selecto grupo de enólogos, se limitaron a apuntar características esenciales y quesos puntuales, pero la combinación real es múltiple y será el paladar de cada uno el que impere.

textos: Javier Estrada.

MARIDAJE EN CINCO RESTAURANTES DE MADRID

Por ello, hasta cinco importantes restaurantes de la capital han tomado la idea y ya ofertan junto a su tabla de quesos, una copa magistral de L brandy Lepanto. Es el caso de BristolBar, que destaca especialmente por su carta pródiga en oferta láctea inglesa con Stilton, Cheddar o Brie de Somers como platos fuertes. Para una propuesta más informal, la vinoteca Va de Baco dispone de una mesa acorde donde predominan quesos de leche cruda, como el Camembert francés o el Manchego español, o de vaca, como el Fourme d'Ambert, un queso azul que suaviza el sabor del brandy.

La oferta más amplia tras una comida excepcional se encuentran en El Antiguo Convento, Espacio 33 y Santceloni. La Hostería del convento de Boadilla oferta cerca de 25 referencias, casi todas españolas; el carrito de la referencia de Torre Espacio hace lo propio con una selección pensada donde destacan los españoles Flor de Guarapo y Sierra de Grazalema, y el dos Estrellas de la Castellana llega a las 30 referencias sin descartar ninguna apropiada para el paso del brandy. En todos los templos, el curioso carrito se acompañará de una copa de Lepanto, con sus más de doce años de crianza, para redimensionar las posibilidades del maridaje con queso. Sólo una idea lanzada por los expertos consultados: empezar por un queso de ácido láctico para acabar con un Stilton entre trago y trago de Lepanto.

MANUEL MARÍA GONZÁLEZ ÁNGEL, FUNDADOR DE LA BODEGA GONZÁLEZ BYASS

*“No encuentro negocio más bonito que los vinos
y a él exclusivamente me quiero dedicar”*

La historia de la bodega González Byass comienza en la mente de un joven nacido en Sanlúcar de Barrameda en 1812 y que a los 18 años trabajaba en una oficina comercial de la ciudad de Cádiz, donde ya negociaba con Inglaterra vendiendo tules y abanicos, hasta que su instinto empresarial le llevó a darse cuenta de que la exportación de Sherry al Reino Unido podría ser una interesante realidad con futuro.





Manuel María González Ángel, fundador de la bodega González Byass

EN 1835, CON 23 AÑOS, comienza a exportar vino de la mano de Gutiérrez Agüera, un bodeguero de Sanlúcar de Barrameda. Enseguida se da cuenta de la necesidad de crear un departamento comercial internacional y llama a su amigo de la infancia, de origen francés, Juan Bautista Dubosc. Con él formaría, junto a Agüera, la primera sociedad. Aunque éste último se retiraría a los cinco años.

Manuel María González Ángel, el fundador, no solamente era un buen negociador y estratega sino que, además, era un entusiasta de los vinos de Jerez. En una carta enviada en esta época a un amigo y cliente en Nueva York, escribe: "No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar". Con esta idea en la cabeza pronto se convertiría en el primer exportador de Jerez (1854), hasta llegar, entre 1855 y el 65, a ser el responsable del dos por ciento del conjunto de toda la exportación española.

A los 26 años de edad, el fundador se casa con la gaditana Victorina de Soto Lavaggi, descendiente de una familia noble de la villa de Briviesca, Burgos, con la que tuvo nueve hijos.

LA PRIMERA VENTA DE TÍO PEPE en Inglaterra se produce en agosto de 1844. El mismo año que Robert Blake Byass, entonces el mejor vendedor que Manuel María González tenía en el país anglosajón, le escribe una carta diciéndole que: "cuando el señor Dubosc llegue a la ciudad, veremos qué podemos hacer con ese vino tan sumamente pálido (very very Pale wine) que recomienda usted con tanto entusiasmo".

La bodega crecía, su expansión absorbía calles de la ciudad de Jerez, mientras daba decenas de puestos de trabajo e impulsaba proyectos tan importantes como la llegada del ferrocarril o la luz eléctrica. Los vinos ya se vendían hasta en Rusia. En 1851, González & Dubosc obtienen el título de Proveedor Oficial de la Casa Real y nombran a Byass agente en exclusiva.

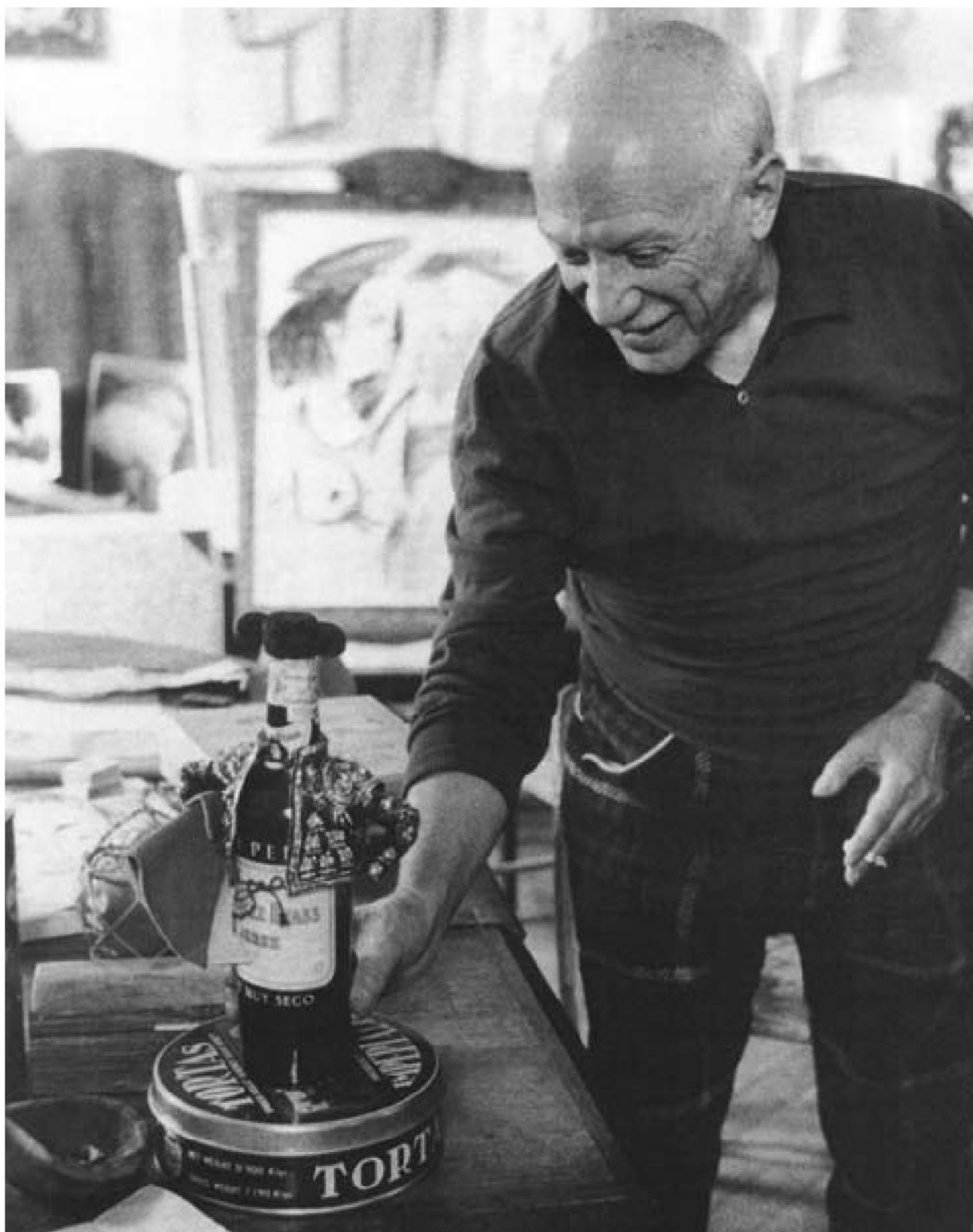
EN 1855, BYASS se incorpora como socio de la empresa, que pasa a llamarse González, Dubosc y Compañía. Se inauguran otras bodegas como La Constancia, Los Apóstoles, La Cuadrada o Los Gigantes, en 1859. Los negocios continuaban viento en popa, el producto de la bodega cada vez era de mejor calidad y era muy bien acogido por sus ya muchos consumidores en todo el mundo. La empresa crece y con ella el número de trabajadores, a la vez que se introducen mejoras sociales muy avanzadas para su época, como pensión de jubilación, viudedad o empleo a las esposas de los trabajadores que fallecían o médico de empresa, un siglo antes de que fuera obligatorio por ley. González Ángel escribe: "el mejoramiento de la clase jornalera ha sido mi sueño dorado".

EN 1861, MUERE DUBOSC Y BYASS se queda como único socio creando por primera vez González Byass. Aunque el nombre se cambiaría definitivamente años después. En 1862, la empresa recibe la visita de la reina Isabel II. El fundador aprovecha para pedir a la reina de España que interceda para acelerar la traída a Jerez de agua potable.

CORRÍA EL AÑO 1865 cuando Manuel María estudiaba un fabuloso proyecto: construir su residencia en el interior de la bodega. Se conservan los planos terminados de un palacio con ventanas y adornos de estilo gótico mudéjar, pero nunca llegó a construirla. Posiblemente intuyendo la crisis que se avecinaba y que se prolongaría hasta 1869 que supuso el final de una larga etapa de crecimiento y expansión.

A Manuel María González Ángel le fueron concedidas numerosas distinciones, entre las que se encuentran la Gran Cruz de Isabel la Católica y el nombramiento de Hijo adoptivo de Jerez. Sanlúcar de Barrameda le otorgó el título de Hijo Predilecto y, en Jerez, se le dedicó una calle y un monumento a su memoria.

El fundador de González Byass murió en Jerez de la Frontera en 1887.



El pintor malagueño Pablo Ruiz Picasso juega con la botella de Tío Pepe vestida de torero.

EL UNIVERSO GLAMUROSO DE TÍO PEPE

De Picasso a la alfombra roja de Cannes

El Sol de Andalucía embotellado ha viajado por todo el planeta, ha asistido a las mejores y más históricas cenas y personalidades destacadas de todos los tiempos le han abierto sus puertas. Como claro ejemplo del glamour y el éxito de este vino de Jerez se conservan numerosas imágenes de su ajetreada vida, pero, entre todas, destaca ésta del pintor malagueño Picasso, tomada por el fotógrafo francés Roger Pic en febrero de 1959, en el estudio del artista en Vallauris, Francia. Picasso sonríe mientras coge la botella de Tío Pepe vestida de torero. Realmente no se sabe quién fue el autor del regalo o quién creó y bordó la chaquetilla, la montera y muleta, pero sin duda divertían al genial pintor.

La publicidad y el acierto de la promoción, unidos siempre al éxito de este vino internacional son parte de la crónica de González Byass. Son célebres sus botas firmadas por famosos del mundo de la cultura, las ciencias y las artes, así desde la jerezana Lola Flores, a Félix Rodríguez de la Fuente, el torero Manolete, el escritor, pintor y cineasta Jean Cocteau o la actriz Lana Turner, hasta Fernando Alonso, entre muchos otros, han firmado su bota de puño y letra en la bodega.

Volviendo al atractivo y la fascinación que siempre han rodeado a González Byass, hay que apuntar que ya en 1958 se rodó una película titulada *Old Sherry*, cuyo protagonista en la ficción era un niño de la familia Byass y que relata un viaje desde Inglaterra a Jerez.

También, que fue González Byass en los años 1958 y 1959 quien ganó en Cannes los dos primeros Leones de Oro de la publicidad española o que, en 1965, un anuncio de Tío Pepe, en el que las botellas vestidas con su conocida chaquetilla roja bailaban con catavinos en una animación, sorprendió al mundo entero y fue merecedora de premios internacionales. La botella de Tío Pepe ha sabido y sabe estar desde el estudio de uno de los grandes pintores de todos los tiempos, a la alfombra roja de los eventos más internacionales, así como en las mesas de todo el mundo.

textos: Marc Riba.



El arte siempre ha estado muy presente en la historia de González Byass. La botella de Tío Pepe ha sido interpretada por multitud de artistas de diversas épocas. La Colección de Arte Contemporáneo, a la que pertenece esta imagen del trabajo de J.C. Crespo, es uno de los ejemplos.



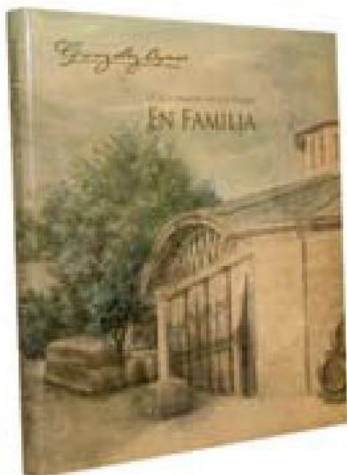
Begoña García González — Gordon consulta su bibliografía en los archivos de las bodegas González Byass, en Jerez de la Frontera.

BEGOÑA GARCÍA GONZÁLEZ - GORDON

*“Quiero escribir sobre mi bisabuelo,
una persona de una alegría de vivir enorme”*

Begoña García González - Gordon es miembro de la gran familia González Byass. Tataranieta del fundador y nieta del quinto hijo del segundo varón de Manuel María González Ángel. Pertenece a la quinta generación de la familia y, desde hace más de diez años, se ha convertido, con todo el apoyo de los suyos y en especial de su tío Mauricio González - Gordon Díez, en la editora, escriba y documentalista de la familia, buscando grandes y pequeñas historias, sacándolas en muchas ocasiones del olvido y, otras, recopilando y ordenando la memoria de la bodega y la familia para ponerlas, negro sobre blanco, en estupendas ediciones vestigio y señal del emocionante relato de una gran historia de vida.

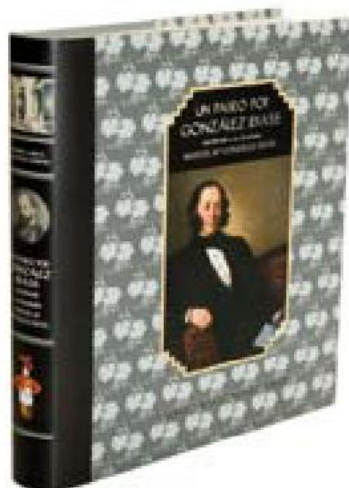
"175 años mirando hacia el futuro. En Familia". Escrito por Begoña García González — Gordon y editado por la Fundación Manuel María González Ángel.



"175 AÑOS MIRANDO HACIA EL FUTURO. EN FAMILIA" es su último libro, publicado con la idea de conmemorar el 175 aniversario de la bodega. "Se concibió como un regalo para clientes, periodistas y familia. Lo que cuento son los 175 años divididos en capítulos de 25 años", explica Begoña García González- Gordon que reside con su familia en la ciudad de Jerez de la Frontera y que trabaja codo con codo con los responsables del archivo histórico de González Byass.

"Tengo la enorme suerte de que para investigar cuento con el trabajo y la ayuda de Don Manuel Pérez y Jesús Anguita, del archivo", continúa Begoña. "Es cierto que al haber escrito el libro anterior "Un paseo por González Byass, recordando a su fundador", sobre el periodo de la bodega en la vida del fundador, ha sido más sencillo trabajar en el último libro porque ya tenía terminados los primeros cien años de la bodega.

"Un paseo por González Byass, recordando a su fundador Manuel M^a González Ángel". Escrito por Begoña García González— Gordon y editado por la Fundación Manuel María González Ángel.



LA ESCRITORA Y EDITORA PUBLICÓ SU PRIMER LIBRO EN EL AÑO 2000. Se titulaba "Una vida en Doñana" y también estaba vinculado a la historia familiar.

"Una parte del Coto de Doñana lo compró mi abuelo Manolo y hoy es propiedad de mi tío Mauricio y mi tío Jaime", declara Begoña García. "Allí trabajaba Antonio Chico, un hombre excepcional que comunicaba estupendamente, contaba unas historias maravillosas y siempre que volvíamos a casa de nuestras estancias en el Coto, comentábamos que alguien tenía que escribir un libro sobre la vida de esta persona. Entonces tío Mauricio me alentó y, junto con su hija Bibiana, que pinta, escribí el libro y ella lo ilustró con unas acuarelas preciosas". El libro cuenta la historia de Antonio Chico, guarda mayor del Coto, que vivió toda su vida en Doñana y sólo salió para ir a la Guerra Civil española.

"DESPUÉS ESCRIBÍ "EL ALTILLO", un libro sobre mi familia. Parece que me ha dado por el tema - aclara Begoña entre risas -sobre mis tías, primas de mi madre, que vivían en una finca que compró el fundador como casa de recreo y retiro a las afueras de la ciudad de Jerez.

Es la historia de siete hermanas, de las que solamente se casó una, y que vivieron toda la vida en esa finca. Todavía vive la última de ellas, tiene 96 años, y fue la que me contó esta historia".

Al enfrentarse a los muchos documentos que testifican la historia de su familia, Begoña dice que no se ha encontrado nunca con nada secreto o extraño.

"He contado siempre todo. No hay grandes secretos. Sí es verdad que el personaje más polémico ha sido mi bisabuelo, el Marqués de Torresoto, una persona de un dinamismo y una alegría de vivir enorme; cuando leí que iba a rondar a su novia subiéndose por los tejados y los vecinos le disparaban con escopeta, entendí que había anécdotas para hacer otro libro que, probablemente, pronto verá la luz.

Quiero escribir sobre mi bisabuelo cuando logre completar toda la documentación que mi abuelo dejó", relata la autora descubriendo su actual ocupación.

El único problema que tuve al escribir el libro del 175 aniversario fue que, al ser la familia tan enorme, estuvieran todos representados. Ya pido perdón en el prólogo del libro porque todos no pudieron aparecer", concluye Begoña García González-Gordon.

texto y foto: Javier Estrada.

EL ICONO DE TÍO PEPE CUMPLE 75 AÑOS

“Ya veis con qué sencillez se viste un vino de Jerez”

EL ICONO DE TÍO PEPE CUMPLE 75 AÑOS Y SU NACIMIENTO E HISTORIA ESTÁN LLENOS DE CURIOSAS ANÉCDOTAS. GONZÁLEZ BYASS CONTRATÓ LOS SERVICIOS DEL PUBLICISTA LUIS PÉREZ SOLERO COMO RESPONSABLE DE PUBLICIDAD EN 1934. UNA DE LAS PRIMERAS ACCIONES QUE PONE EN MARCHA, EL NUEVO JEFE DE PROMOCIÓN, FUE VESTIR LA BOTELLA DE TÍO PEPE CON SOMBRERO ANDALUZ, CHAQUETILLA Y GUITARRA ESPAÑOLA. TAMBIÉN VISTIÓ LA BOTELLA DE SOLERA 1847 DE FLAMENCA, CON MANTILLA, PEINETA Y ABANICO, Y COMPLETÓ SU PARTICULAR DESFILE DE MODA CON LAS BOTELLAS DE SOBERANO Y CADITANO.



Luminoso Tío Pepe de la Puerta del Sol en Madrid.

La primera aparición pública del icono de Tío Pepe fue el 18 de marzo de 1936 en la plaza de toros de Valencia, en plena feria de Fallas, cuando el torero jerezano Ventura Núñez, Venturita tomaba la alternativa de manos del maestro Domingo Ortega.

El joven torero realiza el emocionante gesto, hoy ya historia, de brindar su faena a la ciudad de Jerez mirando a la gran botella de Tío Pepe que presidía el tendido de la plaza de toros. Además, en ese mismo día se lanzaron desde el aire, decenas de paracaídas con botellitas de madera de Tío Pepe. Todo un prodigio de imaginación y modernidad para la época.

Luis Pérez Solero, que además de ser un prestigioso publicista dibujaba y tocaba el piano, escribió un verso dedicado al icono de su invención que se publicó en el Diario Ayer en 1941 y decía lo siguiente:

El histórico rótulo publicitario de Tío Pepe que corona uno de los edificios de la Puerta del Sol madrileña, fue indultado hace ahora un año. Hoy el luminoso es patrimonio cultural de la ciudad y será uno de los pocos que podrá permanecer en la zona centro de la capital tras la entrada en vigor de la nueva ordenanza sobre publicidad exterior, que prohíbe este tipo de luminosos en el casco histórico.

El cartel de Tío Pepe, que pesa 70 toneladas, llegó al tejado del edificio que albergaba el Hotel Paris en el año 1935. El pasado 19 de abril fue desmontado temporalmente para facilitar las obras de remodelación que volverán a inaugurar un hotel en el edificio. Tras las obras, que se calculan duren menos de seis meses, el cartel quedará para siempre en la ciudad y seguirá siendo una de las postales más representativas del paisaje madrileño.

"Veréis con qué sencillez me dieron forma en Jerez. Embotellaron el sol de Andalucía primero, me pusieron una chupa, la guitarra y un sombrero y así nació el Tío Pepe lleno de gracia y salero. Ya veis con qué sencillez se viste un vino de Jerez".

El proyecto de anuncio luminoso de la Puerta del Sol se solicitó al Ayuntamiento de Madrid el 25 de noviembre de 1935. La licencia costó 800 pesetas y en un principio en el anuncio figuraba la leyenda "González Byass. Vinos - Jerez - Coñac", con un gran catavino que descansaba sobre el rasgo horizontal de la G de González. Unos años después, en 1947, se repara el anuncio y se modifica su diseño añadiéndole el icono del Tío Pepe, tal y como lo podemos ver hoy en día.

Tío Pepe fue la primera Marca Registrada que hubo en España y rápidamente comenzó a tener un gran reconocimiento en todos los mercados.

Los archivos históricos de la bodega cuentan como en 1844 se envía a Gran Bretaña la primera partida de fino Tío Pepe en botas.

José María Ángel y Vargas, era el tío Pepe, la persona que ayuda y asesora a su sobrino Manuel María González Ángel dueño y fundador de la bodega, cuando se inicia en el negocio de los vinos.

A pesar de que en aquella época los vinos para la exportación eran preferiblemente los olorosos abocados, se inicia la adquisición de vino fino de diferentes casas, pequeñas partidas de pocas botas, seleccionadas personalmente por el propio Tío Pepe. El 13 de Marzo de 1849 nacieron la solera y criaderas (tres criaderas) del fino Tío Pepe.

El primer Tío Pepe embotellado del que se tiene constancia, fue el enviado como regalo a Lord Brownlow Cecil, Gobernador de Gibraltar, en la Navidad de 1855.

El icono de Tío Pepe ha dado la vuelta al mundo, es una de las marcas más reconocidas del mundo y ha sido inspiración de numerosos artistas.

texto: Alicia Tacheles.



Imagen de la primera aparición del icono en la plaza de toros de Valencia en marzo de 1936.

(Madrid. 14 de Abril de 2011. 18:00 h.)

Nos acaban de llamar para contarnos que Gaspar Rey ha muerto.

Sirva este reportaje como homenaje a una persona maravillosa.

Preferimos no tocar ni una coma de esta historia que Gaspar quiso contarnos.

Creo que a él no le gustaría vernos tristes ni un minuto y tampoco nos perdonaría que bajáramos la guardia en nuestro trabajo como periodistas.

Va por ti Gaspar, ha sido genial conocerte.

Javier Estrada y Leticia Sánchez Lara



EL MERCADO DE LA BOQUERÍA, CALIDAD, ORGULLO E HISTORIA

Un recorrido gastronómico - sentimental con el editor y periodista Gaspar Rey

BARCELONA TIENE LA RED DE MERCADOS DE ALIMENTACIÓN FRESCA MÁS IMPORTANTE DE EUROPA, PERO EL MERCADO DE LA BOQUERÍA, ES SIN DUDA, EL ABANDERADO DE TODOS ELLOS. VIAJAMOS CON EL EDITOR Y PERIODISTA GASTRONÓMICO, GASPAR REY, A SU CIUDAD PARA CONOCER DE SU MANO UN ESPACIO CONSIDERADO COMO UNO DE LOS MEJORES MERCADOS DEL MUNDO, SU SIGNIFICADO Y SU IMPORTANCIA EN LA CULTURA CULINARIA CATALANA.

Apenas han pasado unos minutos de las nueve de la mañana y el sol ya toca las cristaleras del Mercado de La Boquería cuando Gaspar Rey, editor y periodista gastronómico, responsable máximo de la revista *Cocina Futuro*, entra a paso ligero por el pasillo central, casi sin mirar a los puestos, para hacerse con un taburete en la barra del bar Central. Antes de encarar la fabulosa fachada abierta del mercado, se ha parado nostálgico frente al bar Boadas cocktail y la cava de puros Gimeno, en plena Rambla.

Gaspar Rey nació en México hace más de 60 años, pero su alma respira Mediterráneo y sus mejores recuerdos le remontan a una Barcelona apasionante que fue escenario de su juventud. Sentado en la barra del Central, Mario Tarancón, el dueño desde 1972, reconoce esos grandes bigotes blancos y saluda afectuoso a Gaspar. Para desayunar, nada mejor que unos callos y una botella de cava. Los turistas americanos y japoneses piden gambas a la plancha, mientras el editor cuenta cómo esta barra ha visto amanecer mil y una vez a chulos, prostitutas y niños pijos que acababan aquí la noche.

El producto espectacular, el toque de cocina perfecto. Pronto nos daremos cuenta de que es así en los más de 230 puestos que componen este templo a la calidad gastronómica, donde se puede encontrar por ejemplo, desde las mejores alubias (mogetes del Ganxet) típicamente catalanas, a los productos más gourmet. Siempre con un halo de profesionalidad apabullante. Sin excentricidades ni rastro de diseño afectado.

Con un respeto reverencial por el producto, sabiendo que El Mercat de Sant Josep, como se llama realmente, aunque hoy es conocido en todo el mundo por La Boquería, es identidad y orgullo catalán.

Este mercado es la sede del imperio de los sentidos, premiado como el mejor mercado del mundo -otorgado por el Congreso Mundial de Mercados celebrado en Washington DC en el 2005-, es hoy ejemplo y admiración del resto de plazas y lonjas del planeta.

En sus puestos producto, color y olor conforman una reunión venerada que sirve y ha servido durante los últimos 794 años a los mejores cocineros de la ciudad.



UN MERCADO DEL SIGLO XIII

Desde 1217 está documentada la presencia de mesas de venta de carne cerca del actual Pla de la Boquería. El peso y la venta de la vendimia (antes realizados en la plaza de Santa Ana), pasaron a la Rambla, así como la venta de la paja instalada en lo alto de la Rambla y luego trasladado a las proximidades del portal de la Boquería.

Los orígenes del mercado son al aire libre, ante una de las puertas de la antigua muralla, donde los vendedores ambulantes y los campesinos de otros pueblos y las masías de la zona se instalaban para vender sus productos.

En 1777, debido a la demolición del portal de la Boquería las carnicerías contiguas se trasladan a la Rambla (junto al huerto del convento de San José). Entonces se construyó la pescadería y se levantaron puestos de carniceros y polleros, que formaron calles delante del convento.

De 1797 a 1801 se reordena el mercado y se emplaza en la Rambla de San José.

En 1802, con la visita de Carlos IV y su familia, las carnicerías son trasladadas de nuevo, con el propósito de esconderlas y quedan instaladas en el huerto de San José.

En 1826 el Marqués del Campo Sagrado, Capitán General de Cataluña, ordenó reglamentar por primera vez el mercado ambulante de la Boquería. Quería instalar unos cajones de madera que serían dispuestos en hileras entre las cercanías de la Iglesia de Belén y la Casa de Fals. El coste de las obras debería ser satisfecho por la ocupación de los barracones y el pago por utilizar las balanzas.

En 1835 se produjo la destrucción del convento de San José, entonces se construyó en su solar una plaza similar a la Plaza Real, rodeada de pórticos y a la que se debía dar el nombre de plaza del Treball.

Luego se creyó necesario instalar interinamente el mercado, para poder sacarlo del centro de la Rambla. Por eso las casas que rodean y enmarcan el mercado de la Boquería forman pórticos, que responden, no al mercado actual sino a la proyectada Plaza del Trabajo.

En 1836 al desaparecer el convento de los Carmelitas Descalzos con su Iglesia de San José, el Ayuntamiento proyectó la construcción del mercado. El proyecto fue del arquitecto Mas Vilà. Se empezó a ejecutar el 19 de marzo de 1840. Ese mismo año se inauguró el mercado.



En 1911 se construyó la actual pescadería y en 1914 se inauguró la cubierta metálica. Actualmente el mercado está inmerso en la red europea Emporion de mercados de alimentación de excelencia y que ha sido promotora del proyecto europeo MedEmporion para el estudio e implementación de proyectos en el ámbito de mercados del Mediterráneo. Los socios de este proyecto son el Institut Municipal de Mercats de Barcelona, representando al Ayuntamiento de la Ciudad, las ciudades de Turín, Marsella y Génova y la Conservatoria del Piamonte.

Otra de las incorporaciones, en el año 2003, es el Aula Gastronómica del mercado desde donde se enseña a cocinar a niños y adultos y donde diariamente se celebran eventos relacionados con el mundo de la gastronomía. (www.cuinapernens.com)

"Aquí es donde ha nacido y crecido el concepto catalán de gastronomía", explica Gaspar Rey mientras se pasa por delante del puesto Petras, uno de los mejores lugares de España para comprar setas. La Boquería es como un gigante ser vivo que se alimenta con el fluir de personas y productos de calidad. Cada puesto es un pequeño espectáculo, los vendedores lucen satisfechos sus imaculados delantales y presentan con mimo pescados, carnes, frutas, verduras, encurtidos, platos preparados desde cocina griega a japonesa, mariscos, legumbres, pasta fresca y casi cualquier producto necesario para cocinar cualquier receta siempre que cumpla los requisitos más exigentes de nobleza y calidad. Lo más típico, las pescaderías, la buena carne, los cereales cocinados y el bacalao. A partir de aquí, todo lo demás... hasta la fruta más exótica capaz de asociarse a la receta más exigente.

Y es que La Boquería es un lugar de peregrinación, uno de los puntos turísticos más visitados de la ciudad condal. Un lugar que siempre sorprende y que cuenta, por supuesto, con su historia y también con muchas anécdotas, alguna sorprendente y que ilustra perfectamente la pasión o el delirio que este mercado insigne puede provocar.

Amaneció el 1 de abril de 1987 cuando Ramón Cabeu (nacido en 1924), farmacéutico, abogado y perito agrícola, conocido gastrónomo dueño del restaurante Agut d'Avinyó, recorrió tranquilo el mercado para después suicidarse tragando una capsula de cianuro frente a su puesto favorito.

La Boquería es ese lugar alucinante y emocionante en el que todo puede pasar, un lugar capaz de llegar a convertirse en el centro vital de muchas vidas.

Gaspar Rey continúa paseando entre puestos, saludando a amigos, apuntando los típicos cereales cocinados, disfrutando de un puesto de bacalao desalado o pidiendo a una pescadera que le muestre un mero de más de seis kilos...

Este apasionado editor de una de las mejores revistas gastronómicas de nuestro país es como un gran roble que soporta la nieve en sus anchas ramas. Parece haber vivido cien vidas y sobrevivido a cien temporales.

Sus historias son siempre geniales, su intenso carácter le acerca a multitud de amigos y le distancia de otras muchas personas. Deambulando por La Boquería despliega todo su saber culinario para dejar atónito a su auditorio.

Gaspar Rey, tras este magnífico encuentro con el mercado de su vida, quiere demostrar por qué es un "viaje al centro de fusión del átomo gastronómico de Barcelona", declara casi conmovido. "Lo ha sido, lo es y lo seguirá siendo", concluye.

Nos despedimos de La Boquería bajo el fabuloso forjado de su entrada principal y parado frente al escaparete modernista de la "Fábrica de pastas alimenticias Escribá" (fundada en 1820), Gaspar Rey lanza el reto: "vamos a ir a dos restaurantes muy diferentes, que representan el ayer y el hoy de la restauración en Barcelona, pero que tienen algo en común: su producto es de primera calidad y es de La Boquería.

*Mercado de La Boquería.
Rambla, 91. 08001. Barcelona.
93 318 25 84*

*Restaurante Quo Vadis.
C/ Carme, 7. 08001. Barcelona.
922 024 072*

*Dry Martini.
C/ Aribau, 162 - 166
08036. Barcelona.
932 175 080*

*Restaurante Tickets.
Ava. del Paral·lel, 164.
08015 Barcelona
www.ticketsbar.es*





QUO VADIS

Un clásico barcelonés, muy cerca del mercado. Camareros con pajarita, maderas en las paredes y grifos de cerveza voluptuosos y dorados, espejos con algún vestigio de su antigüedad, mesas estrechas, manteles de hilo blanco, salones algo sombríos. Y una cocina espectacular. Clásica y con la técnica aprendida tras decenas de años de dedicación.

"Este es un viaje iniciático, una forma de amar los productos y las tradiciones. Comer en Quo Vadis es la definición de la burguesía catalana sin alaracas, con materia prima de primera y elaboración sencilla" comenta Caspar Rey mientras saluda a Martí el dueño del restaurante, y pide una botella de cava. Sobre la mesa, sardinas escabechadas, ancas de rana, alcachofas, hígado de oca con trufa negra y ciruela y manitas de cerdo. Todo acompañado por un all i oli bien trenzado y perfectamente equilibrado.

"Soy ciudadano del mundo, pero mis raíces son éstas", revela el editor mientras ruega al camarero que no le retire el plato de all i oli.

Son casi las seis de la tarde y toca pasear por La Rambla, floristerías, pajarerías, estatuas vivientes y quioscos abiertos 24 horas, además de los cientos de personas que dibujan esa fotografía de la Barcelona más popular, característica y peculiar.

En un callejón se vislumbra la entrada del Taller del Bulli de los hermanos Adriá, también muy cerca de La Boquería. También ellos compran aquí y será donde Caspar Rey cierre el círculo de su reto y afinada teoría sobre la calidad de los productos y la evolución e historia de la gastronomía catalana.

Antes de llegar a cenar a Tickets, el nuevo restaurante de Albert y Ferrán Adriá, Caspar para en la coctelería Dry Martini, de Javier de las Muelas.

Otro templo de la Barcelona más chic y burguesa. Una elegante barra de madera con tradición y fama de servir los mejores cócteles del mundo. Un marcador digital lleva la cuenta de los dry martinis que se han servido: la cifra supera el millón.

En sus paredes cuelgan obras de arte dedicadas al dry martini y en sus estanterías lucen botellas antiguas que acompañan al elegante ambiente del bar. La carta de cócteles es enorme y variada y destaca, por supuesto, el dry martini y otros como el elaborado con cerveza y Noé, muy de moda.



TICKETS

La noche cae sobre la ciudad y Gaspar ya está frente al cordón rojo que antecede a la entrada en el nuevo restaurante Tickets. Su nombre está escrito en la lista de reservas y enseguida una persona ataviada con casaca negra y ribetes rojos, al más puro estilo circense, saluda al editor y le abre amable la puerta.

Los ojos de Gaspar Rey escudriñan el local, bombillas blancas desnudas cuelgan del techo formando la estructura de una carpa, sillas de terraza de diferentes colores se reparten entre distintas barras y pequeñas mesas desde las que se puede ver el milimétrico trabajo de los cocineros. Hay bastante gente que llena el local ...

"Una vez más los hermanos Adriá, con esa visión comercial fuera de lo normal, han sabido conjugar el ultramodernismo de su cocina con un local gamberro y divertido, que vomita imaginación y sirve su comida a precios para todo el mundo. Una gozada para los sentidos", estalla Gaspar Rey tras la primera impresión.

Albert se acerca al editor y le abraza cariñosamente, se conocen hace años y el pequeño de los Adriá le comenta que esta mañana le había parecido verle en La Rambla, en un momento que había bajado hasta La Boquería para comprar nosequé producto.

Otra botella de cava inicia esta experiencia gastronómica. Albert trabaja con la sonrisa puesta, ansioso de saber qué opina Gaspar sobre su propuesta.

Él mismo le trae el primer plato: Cuisantes del maresme a la menta. Gaspar Rey vuelve a sonreír. El mejor producto catalán aparece de nuevo sobre la mesa de un gran restaurante. Esta vez sale de la cocina del mejor cocinero y más respetado del mundo. Y es un guisante dulce de Llaneras, comprado en La Boquería. Ventresca de atún con erizos y merengues crujientes de manzana verde, Empanada de sardinillas al corte, Ravioli líquido de queso de Payoyo, Pescado frito con polvo de algas gallegas, Tartare de tomate especiado con panecillos aéreos crujientes, Ostras con su perla y jugo de lechuga de mar y ostras con vinagre de Jerez, chalota y caviar de aceite de Oliva virgen, ... "Es un Bulli por calidad y originalidad, a precio razonable" comenta Gaspar mientras sigue disfrutando de la cena. Ensalada de naranja con jugo de aceituna gordal, comino y menta, patatas confitadas en aceite de oliva con jugo de costilla de cerdo y jamón ibérico cocido, pulpo picante con patató Mallorquí y para terminar, Canutillo de crema catalana y pastel tibio de almendras con sorbete de albaricoque. Sencillamente alucinante. Y después, que no falte un combinado en el 41. También de los hermanos Adriá.

Concluye aquí un día diferente, muy especial, emocionante y divertido. El editor de Cocina Futuro ha recorrido su Barcelona desde esa perspectiva gastronómica que protagoniza gran parte de su tiempo y vida. El tren Ave le devuelve a su casa de Madrid y en el camino comparte reflexiones: "La Boquería es una manera de entender la gastronomía". ●●●

texto y foto: Javier Estrada.

V
VILARNAU
la cava



RESTAURANTE LAS TORRES
(HUESCA)

Dirección:

C/ María Auxiliadora, 3

Teléfono:

974 228 213

Premios o calificación del restaurante:

1 estrella Michelin

Precio Medio por persona:

60 euros

Nombre y cargo del entrevistado:

Rafael Abadía Lorient

(Jefe de Sala y Gerente)



RESTAURANTE LAS TORRES

*“Damos la misma importancia
al vino que a la comida”*

EN 1989 TRES HERMANOS, FERNANDO, ALFREDO Y RAFAEL ÁBADÍA, INAUGURARON EL RESTAURANTE LAS TORRES CON EL PROPÓSITO DE MIMAR Y POTENCIAR LOS PRODUCTOS DE SU TIERRA, HUESCA Y EL ALTO ARAGÓN. TRAS DEJAR ATRÁS LOS DUROS COMIENZOS, LOS HERMANOS ÁBADÍA ALCANZAN LA EXCELENCIA CON UNA COCINA EXCEPCIONAL Y RECONOCIDA.

SUFRIERON LA PÉRDIDA DE FERNANDO Y SIGUIERON ADELANTE: "SIGUIENDO LA ESTELA QUE EL HERMANO ENCARGADO DE LA COCINA HABÍA DEJADO", EXPLICA RAFAEL.

ACTUALMENTE, EL APELLIDO DE LA FAMILIA DA NOMBRE A UN GRUPO DE RESTAURACIÓN QUE HA LOGRADO UNA ESTRELLA MICHELÍN EN SU RESTAURANTE LAS TORRES Y QUE, ADemás, OFRECE UN ESPACIO PARA BANQUETES, ÁBADÍA LAS TORRES, Y UNA JOYITA PEQUEÑA DE MENÚ DIARIO AL QUE HAN BAUTIZADO COMO JULIANA.

El jefe de sala

Nos sentamos con Rafael para descubrir el entusiasmo de unos empresarios enamorados de su trabajo y de su tierra.

DEFINE TU PROPUESTA GASTRONÓMICA. Cambiamos la carta cuatro veces al año. Principalmente, nuestro trabajo se basa en propuestas a partir de productos de la región o del terreno. Además, ofrecemos unas instalaciones muy confortables, vajillas, cristalería, papelería, mantelería de calidad y un equipo joven dinámico y emprendedor que hace que Las Torres sea un referente único en la comunidad y uno de los restaurantes destacados de la gastronomía nacional.

¿CUÁL O CUÁLES SON LOS PLATOS ESTRELLA DE VUESTRA CARTA ACTUAL? Sencillez: oro negro, kokotxas, paticas. Pez rey, navajas y ternasco de Aragón.

¿CUÁL ES TU INGREDIENTE PREFERIDO PARA TRABAJAR? Lo que más me gusta trabajar es la casquería.

¿HACIA DÓNDE ENFOCAS TU TRABAJO? Hoy por hoy a mantener este pedazo de restaurante. Ya sabes, "recesión".

CUÉNTANOS LAS CLAVES EN LAS QUE BASAS TU TRABAJO. Pasión — presión, así la defino principalmente. También otros adjetivos como: constancia, amor, educación y destreza.

DESVÉLANOS UNA "VERDAD" GASTRONÓMICA O DEL NEGOCIO DE LA RESTAURACIÓN EN LA QUE NO CREAS. La prensa rosa en la restauración.

¿QUÉ IMPORTANCIA LE DAS A LA ELECCIÓN DEL VINO EN LA COMIDA? Creo que el vino y la cocina deben tener la misma importancia. Un buen vino y un buen plato es el sentir en boca, sensaciones en nariz, colores, texturas y brillantez visual.

ESCOGE UN VINO Y PROPÓN UN MARIDAJE CON UN PLATO DE LA CARTA, EXPLICANDO CÓMO FUNCIONA. Elijo un Beronia Seleccion 198 barricas. Para la cocina que practicamos nos va perfecto por su alto contenido de sensaciones. Es un gran vino de autor. Si tuviera que elegir un plato de nuestra carta actual que le vaya perfecto a este gran vino recomendaría las lechecillas de ternasco con migas crujientes.

EN GENERAL, ¿ES EL COMENSAL EL QUE SABE DE VINO O SE DEJA ASESORAR? El comensal sabe y cada día más, pero, a la vez, busca novedades y se deja llevar por el maridaje.



RESTAURANTE ARCE
(MADRID)

Dirección:

Augusto Figueroa, 32

Teléfono:

91 522 59 13

Premios o calificación del restaurante:

Puntuación en guías media alta.

Precio Medio por persona:

Menú especial de verano: 50 euros.

*Menú degustación gastronómica
con vinos y café: 70 euros.*

*Menú degustación personalizado,
sin vinos, ni café: 60 euros.*

Nombre y cargo del entrevistado:

Iñaki Camba Izeta. (Cocinero para la sala)



ARCE

“Cocinamos con el mejor producto que la naturaleza nos ofrece cada temporada”

UNA SALA MUY AGRAÐABLE, DE LUZ TAMIZADA, MANTELES DE HILO BLANCO, DIFERENTES ALTURAS, CUADROS ORIGINALES EN LAS PAREDES Y LA PRESENCIA DE IÑAKI, CON MANDIL Y GORRO DE COCINERO, BARBA Y BIGOTE ARREGLADO Y MÁS DE 40 AÑOS VINCULADO A LA COCINA DESDE SU ZARAUTZ NATAL, Y 23 AL MANDO DEL RESTAURANTE ARCE, EN MADRID.

"NUESTRA GASTRONOMÍA LA DEFINIMOS COMO BUENA Y LA ENTENDEMOS ESTACIONAL. NOS BASAMOS EN EL PRODUCTO QUE CADA TEMPORADA PONE LA NATURALEZA EN LOS MERCADOS", EXPLICA IÑAKI CAMBA, CONVENCIDO DE QUE "HEMOS MAREADO MUCHO AL CONSUMIDOR CON TANTA COCINA MODERNA Y PRODUCTOS DE TODO EL MUNDO. YO PIENSO, Y ES LO QUE PRACTICO, QUE HAY QUE COMPRAR LO MEJOR Y NO ESTROPEARLO, PARA LOGRAR QUE EL CLIENTE PUEDA RECORDAR Y RECONOCER LO QUE LE HAS DICHO QUE VA A COMER".

El Cocinero

Su cocina cuida el origen de cada producto que compra con mucho mimo, para disfrutar de las distintas elaboraciones que cada vianda permite, procurando cocinarlos en sus propios sabores y manteniendo las diversas texturas dentro de correctos tiempos de cocción y asados.

CUL ES SU PROPUESTA DE PRIMAVERA? Acabada la caza, ahora toca recorrer la huerta, donde encontramos maravillosos espárragos, habas, guisantes y diversas hortalizas. El mar nos propone raya, atún, anchoas, bacalao o salmón, y el campo aves de granja, corderos merinos o ternera lechal. Con todas estas viandas en Arce sugerimos platos como ensalada de habas con *chatka* y vinagreta de trufa, raya y su muselina de vino de *Sauternes*, espárragos blancos y verdes al gratn de foie, distintas verduritas frescas en su expresión más natural, tartar de salmón marinado, tourned de atún, merino macerado en mostaza a la antigua y anchoas, pichón envuelto en hilo de verdura, frito en contundencia en aceite virgen, a alta temperatura con una salsa de vinos viejos de Jerez. Los postres, como el pan, se elaboran en su cocina, día a día: torrija asada con salsa de vainilla, cuajada natural con frutos rojos caramelizados o cremoso de chocolate al ron.

CULES SON LOS OBJETIVOS DE ARCE? Los tiempos cambian muy rápidamente, por ello no dejamos de actualizar nuestras técnicas. Pero en nuestro caso lo enfocamos a no perder nunca los sabores propios de los productos. Es más, las técnicas que más utilizamos son aquellas que inequívocamente nos llevan a la consecución de sabores más intensos y reales. Por mucho que sofisticemos un plato, redundará siempre en la realidad del género principal que da nombre al plato.

CULES SON LAS CLAVES EN LAS QUE BASA SU TRABAJO? Producto, producto y producto.

DESVLENOS UNA VERDAD GASTRONÓMICA EN LA QUE NO CREA. Podemos creer hasta en las que se evaporan. Y después, qu queda? Aplaudo todo aquello que es innovación, pero y la nostalgia del recuerdo? Todo va tan deprisa que parece no haber tiempo para el recuerdo. Mejormoslo y no lo olvidemos, son los cimientos para crear futuro.

... Y EL VINO, QU PAPEL JUEGA EN SU COCINA? Es muy importante acompañarse del vino. Si elegimos antes el vino, hagamos el menú alrededor de él. Por el contrario, si hacemos antes el menú, elijamos el vino adecuadamente. El mejor vino es aquél que gusta a cada quién.

ELIJA UN VINO DE GONZÁLEZ BYASS Y PROPONGA UN MARIDAJE. Apóstoles, palo cortado muy viejo, con alcachofas con setas encebolladas y espinacas a la crema al gratn de escalope de foie con salsa de foie y trufa.



RESTAURANTE ZACARÍAS
(SANTANDER)

Dirección:

C/ Hernán Cortes, 38

Teléfono:

942 212 333

Premios o calificación del restaurante:

Puntuación alta en guías.

Precio Medio por persona

con postre y vino: 45 euros

Nombre y cargo del entrevistado:

Zacarias Puente Herboso

(Cocinero y dueño)



ZACARÍAS

*“Un maridaje perfecto es un Beronia
crianza y huevos con chorizo”*

ZACARÍAS ES YA UN CLÁSICO EN PUERTOCHICO. AMANTE Y DEFENSOR DE LA GASTRONOMÍA CÁNTABRA, PROPONE UNA COCINA TRADICIONAL CON BUEN PRODUCTO. NACIÓ EN GURIEZO Y SU PASIÓN POR LA COCINA LE HA LLEVADO A OBTENER LAS DISTINCIONES DE GRAN MAESTRE Y FUNDADOR DE LA COFRADÍA DEL QUESO DE CANTABRIA. ADemás, ES MIEMBRO DE LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS. SE LE HA CONCEDIDO LA CRUZ OFICIAL DE LA ORDEN DEL MÉRITO AGRARIO Y LA INSIGNIA DE ORO DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE EIBAR.

El Cocinero y Dueño

En su carta siempre encontramos buenas carnes, pescados y mariscos, además de su conocida debilidad por los quesos, que enseña a catarlos. En el restaurante Zacarías también tiene fama su barra y sus tapas.

¿CÓMO ES TU COCINA? Mi propuesta gastronómica es la evolución de la cocina, desde las mejores materias primas, y teniendo siempre presente la memoria del gusto con los sabores primigenios.

¿QUÉ PEDIRÍAS SI TE SENTARAS A COMER EN ZACARÍAS? Mis platos estrella son el tomate de Palenque, el guiso de pescadores, los huevos Arcipreste con langosta...

CUANDO TE METSE EN LA COCINA, ¿CON QUÉ PRODUCTOS TE GUSTA COCINAR? Mis ingredientes preferidos son los vegetales y los productos del mar.

¿HACIA DÓNDE CRECE TU COCINA? Hacia una cocina de aromas donde los sabores estén en consonancia con la facilidad digestiva, controlando temperaturas y tiempos.

¿CUÁLES SON LAS CLAVES DE TU TRABAJO? Paciencia y amor.

Zacarías lleva muchos años al frente de su restaurante. Su trabajo con buenas materias primas, casi todas autóctonas, le hace dudar de la evolución de otras cocinas más en boga: "No creo en las cocinas en las que entre sus componentes haya algo que no sea orgánico".

Cuando hablamos de vino, lo tiene claro: "Creo que el vino en la comida es muy importante; los factores como el alcohol, la acidez, la variedad de la uva, su crianza, temperatura y origen, junto con los platos a degustar, determinarán el vino aconsejado".

Ahora le pedimos que escoja un buen vino de su bodega y lo maride: "elegiría un Beronia crianza para beber con un par de huevos fritos con chorizo, patatas fritas y pan de hogaza. Funciona perfectamente porque el Beronia tiene una acidez volátil que aclara el paladar y favorece el disfrute de este plato".

En cuanto a la opción de asesorar al cliente sobre el vino adecuado, Zacarías cree que "al comensal no se le debe agotar con explicaciones, sino aconsejar el vino a su demanda y siempre de acuerdo con la comida".



RESTAURANTE LA CANTERA
(ALICANTE)

Dirección:

Auda. Villajoyosa, 6. Alicante

Teléfono:

965 263 606 / 257

Premios o calificación del restaurante:

3 Tenedores. 2º premio nacional de cocina

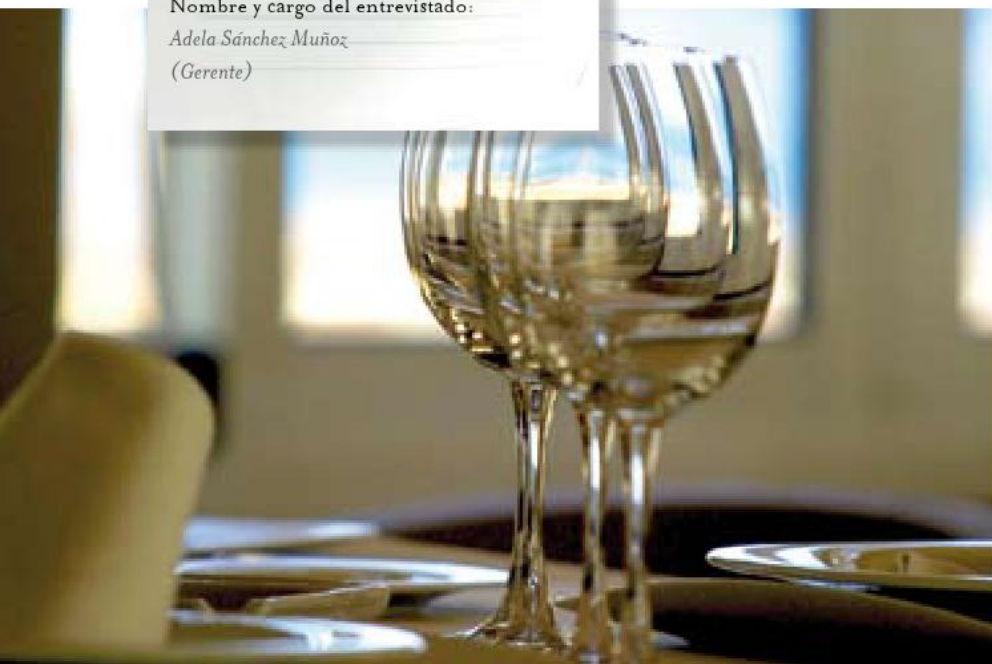
Precio Medio por persona:

50 euros

Nombre y cargo del entrevistado:

Adela Sánchez Muñoz

(Gerente)



LA CANTERA

*“Hay que probar el rape sobre arroz negro
que cocina Mari Luz”*

LA CANTERA ES UN ESTABLECIMIENTO CON BUENAS VISTAS AL MEDITERRÁNEO, TIENE OCHO SALONES Y DOS TERRAZAS EN LOS QUE UNA COCINA CON EL TOQUE EXACTO DE PERSONALIDAD Y EL BUEN SERVICIO, ES SU MEJOR GARANTÍA.

UNA CARTA EXTENSA EN ARROCES, CARNES Y PESCADOS Y UNA BODEGA DE CALIDAD QUE CUENTA CON UNA SELECCIÓN DE MÁS DE 3000 BOTELLAS Y BARRILES PROPIOS, COMPLETAN UN CONJUNTO POTENTE QUE SIN DUDA ES UN BUEN ARGUMENTO PARA CONSIDERAR ESTE RESTAURANTE COMO UNO DE LOS FAVORITOS DE LA CIUDAD DE ALICANTE.

La Gerente

Corría el año 2000 cuando Jaime y Adela decidieron trasladarse a Alicante y dejar su restaurante de Albacete. La razón fue que MariLuz, la hija de Jaime volvía de concluir sus stage con Ferrán Adrià y Martín Berasategui y en ese momento: "Jaime decide que hay que ampliar nuestras metas". Explica Adela Sánchez durante la entrevista. Encuentran un edificio emblemático en ruinas, que tras reformar se convierte en La Cantera.

"El nombre se lo pusimos porque detrás del restaurante hay una cantera de piedra". Continúa la gerente del restaurante. "También valdría la historia sobre Almicar Barca, general cartaginés que guerreó por todo el sur de España, hasta que un día en 229 AC, se ahoga en un río cerca de Elche de la Sierra (de donde somos nosotros), cuando estaba de camino para visitar a su amada Ariana. Y cuenta que las canteras de piedra sirvieron para construir la ciudadela de Almicar, el castillo de Santa Bárbara. Otros escriben que La Cantera es una evolución de la palabra "Al Kantara" que en árabe significa el puente, puente entre dos culturas la cartaginense y la árabe. Lo que seguro hemos logrado prolongar en la historia es el acogedor sentido de la hospitalidad". concluye el relato Adela.

¿CÓMO DEFINIRÍA SU COCINA? Es una cocina mediterránea, con toques de autor e innovación, que cambiamos cada temporada. Mari Luz es quien cocina. Pienso que su propuesta gusta porque es tradicional a la vez que creativa. Siempre trabaja con los productos de mercado y de temporada. La otra pata del restaurante es su hermano Jaime.

¿CUÁLES SON LOS PLATOS ESTRELLA DE SU CARTA ACTUAL? Rape sobre arroz negro -todo el mundo debería probar este plato que ha creado Mari Luz, está estupendo-, Vizcaína con crujiente de tinta de calamar. Bacalao con crema de queso Idiazabal y hongos salteados. Carpaccio de vieiras con helado de foie y pistachos. Hígado de pato en salmuera con caqui y crema de cebolleta.

¿CUÁL SERÍA EL INGREDIENTE FAVORITO CON EL QUE TRABAJA? El cariño y amor por las cosas que hago. También la constancia, la superación, el respeto y el agradecimiento.

¿HACIA DÓNDE ENFOCA SU TRABAJO? A una superación diaria, a poder proporcionar una mayor sensación de calidez y a que nuestros clientes se encuentren siempre como en su propia casa.

ESCOJA UN VINO DE SU EXTENSA BODEGA PARA RECOMENDAR A UN COMENSAL. Le recomendaría comenzar con un Tío Pepe de aperitivo, seguir con un Beronia o un Viñas del Vero para comer, un Noé a los postres y para terminar, un Gin & tonic de London. Sin duda una buena elección.

"El restaurante La Cantera es una ventana al mar, al sol y a la luna, esa es nuestra marca", concluye Adela Sánchez.



LA HOSTELERÍA NO ENCUENTRA SUSTITUTO

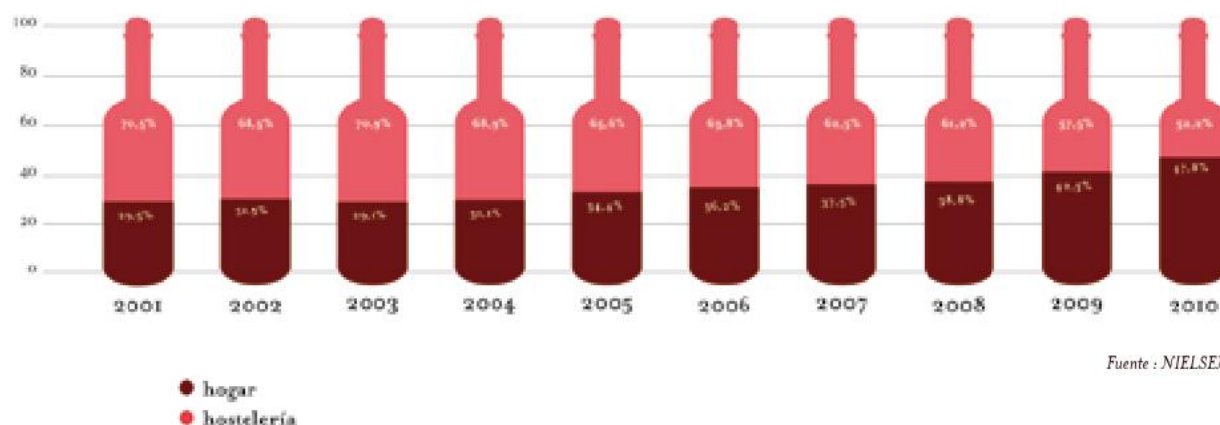
El consumo en los hogares no compensa la caída de ventas en el canal horeca

LA CAÍDA DEL CONSUMO DE VINO EN LA HOSTELERÍA ESTÁ AFECTANDO AL CONJUNTO DEL MERCADO ESPAÑOL. LA MIGRACIÓN DE LOS CONSUMIDORES HACIA EL CANAL DE LA ALIMENTACIÓN EN EL HOGAR NO LOGRA COMPENSAR LA BAJADA DEL HORECA (HOTELES, RESTAURANTES Y CÁTERING). ES MÁS, EL ABARATAMIENTO DEL PRODUCTO CON DESTINO DOMÉSTICO INCIDE EN LA CAÍDA DEL VALOR DE LAS VENTAS EN ESTE MERCADO. MIENTRAS LOS VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN SE MANTIENEN ESTABLES, LOS QUE NO TIENEN INDICACIÓN GEOGRÁFICA SUFREN LA PARTE MÁS NEGATIVA DE ESTA SITUACIÓN.



HOSTELERÍA VS. ALIMENTACIÓN

Reparto de las ventas anuales en volumen por canales



Fuente : NIELSEN

Los datos ofrecidos por el estudio de mercado realizado por la consultora Nielsen, que controla las ventas de vino a través de los canales de hostelería y alimentación (entre ambos representan en torno a un 70% del total comercializado en el mercado español), son de nuevo negativos para el consumo de vino en España, cuyo volumen total desciende un 0,9% en 2010, a lo que se suma también un descenso del 7,7% en el valor de las ventas. El trasvase del consumo hacia el canal de alimentación es una de las causas, ya que no logra compensar la pérdida del canal de hostelería. Además, en este canal el abaratamiento del producto es más intenso, a pesar de lo cual no logra incentivar a la demanda. La pérdida de ventas ha afectado fundamentalmente a los vinos sin indicación geográfica, ya que los vinos con Denominación de Origen permanecen estables.

Los cambios que se están produciendo en los hábitos de los consumidores han provocado que el canal de alimentación se haya convertido en la principal vía de comercialización del vino, superando por primera vez al canal de hostelería, lo que repercute en mayor medida sobre los vinos de más alto precio, por estar muy vinculados a momentos de consumo fuera del hogar. En el caso de los vinos de Rioja, mantienen aún un mayor peso en los establecimientos de hostelería, tanto en los hoteles y restaurantes como en los bares y cafeterías (52,2%), pero muy lejos del 70% que representaba hace una década este canal de comercialización.

En lo que respecta a la evolución anual de las ventas de vino con denominación de origen en España (incluidos canal alimentación y hostelería) por tipos de color, el tinto sigue mandando con 218,1 millones de litros en 2010, lo que representa una ligera caída del 0,2%. La caída de los rosados es proporcionalmente mucho más acusada, ya que retroceden un 11,1%, hasta los 21,6 millones de litros.

Por el contrario, los blancos presentan un comportamiento positivo, al incrementar sus ventas un 5,2% el pasado año, hasta los 64,1 millones de litros.

En el conjunto del mercado de las denominaciones de origen, el vino tinto mantuvo una cuota del 71,8% de las ventas totales, mientras que la cuota del blanco fue del 21,1% y la del rosado apenas alcanzó el 7,1%.

texto: Pablo Varela.

VISIÓN SECTORIAL

Por una gestión integral del vino

La tendencia del consumo de vino en hostelería es preocupante. En términos de volumen, según datos de Nielsen, una conocida empresa de análisis de mercados, la venta de vino con denominación de origen en hostelería ha pasado de representar cerca de dos tercios de total del mercado en 2001 a quedarse prácticamente en el 50% en 2010.

Las causas de esta tendencia decreciente son muy diferentes y algunas vienen de antiguo. Pero en la caída del consumo de vino con denominación de origen que se ha producido en los últimos años hay dos que destacan por su especial incidencia: la prohibición de conducir con una tasa de alcoholemia superior a 0,25 mg/l en el aire respirado y la crisis económica que azota a nuestro país. El miedo a la sanción de tráfico y la escasez de recursos económico de empresas y particulares no solo ha frenado el crecimiento del consumo de vinos de calidad en hostelería, sino que ha provocado que el consumo sea menor cada día.

El hostelero puede hacer muy poco frente al frenazo del consumo derivado de los controles de tráfico. Pero sí hay cosas que se pueden hacer para mejorar la situación del vino en hostelería. Se trataría de resolver la asignatura pendiente de la gestión integral del vino (conocimiento, comercialización y servicio) no en los establecimientos de alta cocina que a penas son el 0,2% del sector, sino en los restaurantes y bares de tipo medio que forman el grueso de la hostelería y son el campo donde el vino ha perdido mil batallas, entre otros motivos, por la falta de preparación de muchos profesionales hosteleros y comerciales de las bodegas.

El hostelero necesita conocer el complejo mundo del vino para seleccionar la oferta que mejor se ajusta a la clientela de su restaurante, para mejorar la relación con los proveedores, fijar el precio que le resulte más rentable no solo a corto plazo, y dar al cliente la información y el servicio que tanto el vino como el cliente merecen.

Pero para ello es necesario abrir una nueva vía de colaboración entre bodegueros y hosteleros.

José María Rabio

Presidente de la FEHR, Federación Española de Hostelería y Restauración

CHINA,

EL DORADO DE LA EXPORTACIÓN

España duplica las ventas de vino al país asiático en el último año

ES LA NACIÓN MÁS POBLADA DEL MUNDO Y LOS EXPERTOS ESTIMAN QUE EN EL PLAZO DE UNOS AÑOS RELEVARÁ A LOS ESTADOS UNIDOS COMO LA PRIMERA ECONOMÍA DEL PLANETA. ES CHINA, MÁS QUE UN PAÍS, UN CONTINENTE. CERCA DE 1.400 MILLONES DE ALMAS CREANDO RIQUEZA A RITMOS IMPOSIBLES. MIENTRAS MEDIO MUNDO BUSCA UNA SALIDA A LA RECESIÓN, ELLOS CONTINUÁN BATIENDO REGISTROS CON UN CRECIMIENTO ECONÓMICO SUPERIOR AL 10%. Y ESTO SÓLO ACABA DE EMPEZAR. EL POTENCIAL DE ESTE MERCADO ES ESPECTACULAR. ¿QUIÉN PUEDE RESISTIRSE A NO ACUDIR A SEMEJANTE FIESTA?

Las empresas españolas llevan años con los ojos puestos en el gigante asiático. Primero empezaron trasladando *know how* en servicios e infraestructuras para acabar centrándose en los productos de alimentación y bebidas.

El vino, en 2010, se ha situado como nuestro segundo producto más importado por el mercado chino (por detrás de los cárnicos y por delante del aceite).

Las importaciones chinas de bebidas españolas ascendieron a más de 40 millones de euros el año pasado. De esta cifra, 36,1 millones correspondieron al vino (el triple que en 2009), mientras que 3,7 millones fueron generados por licores. Otros productos como los refrescos, la cerveza, el agua mineral, el vinagre, las bebidas fermentadas o el vermut mantienen una presencia prácticamente residual en las exportaciones españolas al país asiático.

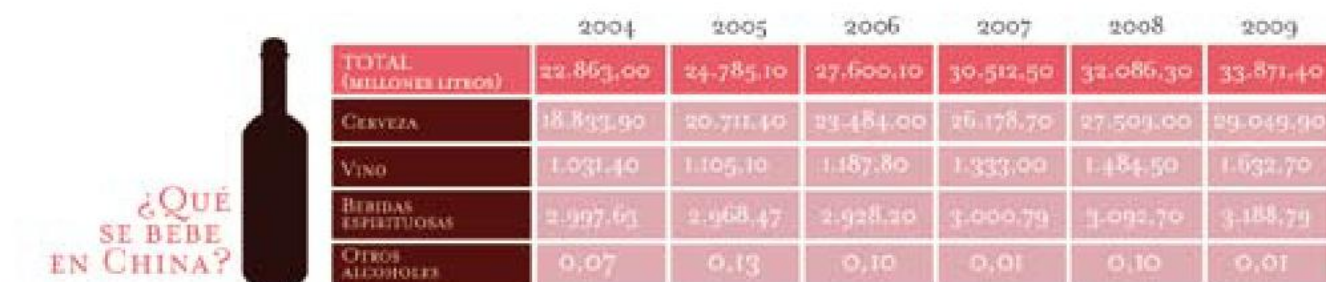
La partida de exportaciones de vino se divide en vino embotellado (de mayor calidad), en recipientes de hasta dos litros, y vino a granel (de baja calidad), en recipientes superiores a los dos litros. En este último segmento, el crecimiento de nuestras exportaciones ha sido mucho más espectacular, un 925% sobre 2009, hasta alcanzar los 15,5 millones de euros (fig. 4). Por su parte, de vino embotellado se han exportado 20,1 millones de euros, algo más del doble que el año anterior (fig. 3).

Sin embargo, el precio unitario por litro no ha variado de un año a otro en ninguno de los dos casos. Permanece en 2,11 euros por litro en el caso del embotellado (fig. 5) y en 0,41 euros en el vino a granel.

Con estos datos, España sube hasta el quinto puesto en el ranking de mayores exportadores de vino al mercado chino, desbancando a Estados Unidos.

Pero aún nos queda mucho trabajo por hacer. Si miramos a nuestro alrededor, China adquiere a Francia casi la mitad de sus importaciones de vino (fig. 2). La república gala es el mayor exportador al país asiático y, además, coloca el litro de vino embotellado, de media, más de un euro y medio más caro que el español (a 3,78 euros). Australia, Italia, Chile y Estados Unidos también son capaces de vender su vino embotellado a China más caros que nosotros. Y no sólo eso. Esos cinco países han aumentado el precio de este tipo de producto durante el último año. En el caso de Francia y Australia el incremento ha sido en torno al 20%.

Según los expertos, este desfase de precio entre nuestros vinos y los de nuestros competidores en el mercado internacional, es una muestra más de que la imagen de nuestros vinos en el gigante asiático. Hasta hace pocos años nuestro nombre estaba asociado al vino a granel, es decir, vinos baratos y de baja calidad.



(fig.1)

Fuente: Euromonitor International

Parece que comienza a producirse un cambio de percepción y, tras un 2009 nefasto, el pasado año se cerró con una mejora significativa. Nuestra cuota de vino embotellado en 2010 alcanzó a duras penas el 4% del valor de las importaciones totales de China, el 6,5% si hablamos en términos de volumen total de importaciones de vino embotellado, el doble que el año precedente en ambos aspectos.

"La marca España está cobrando importancia en los países asiáticos y, particularmente, en China tiene mucho potencial. La clase media china va a empezar a viajar, a hacer turismo en Europa. Ya sea por las tapas y la nueva cuisine española, se están abriendo en todo el mundo muchos restaurantes / bares con una imagen y comida española más moderna. Los chefs españoles son internacionales, tenemos deportistas de éxito...", afirma Sergi Rostoll, director de ventas de la región Asia Pacífico de González Byass.

España se aupó al quinto puesto de exportaciones de vino a China, superando a EE.UU, y al tercer puesto en vino a granel, cuyas exportaciones han aumentado un 925% respecto a 2009, si bien permanece en el sexto puesto en vino embotellado.



	2009	2010	Variación 09/10
FRANCIA	148.926	278.115	86,75
AUSTRALIA	73.365	112.099	52,8
CHILE	41.550	58.244	40,18
ITALIA	18.967	36.796	94
ESPAÑA	12.273	35.959	192,99
EEUU	19.436	28.079	44,47
ALEMANIA	6.053	10.495	73,39

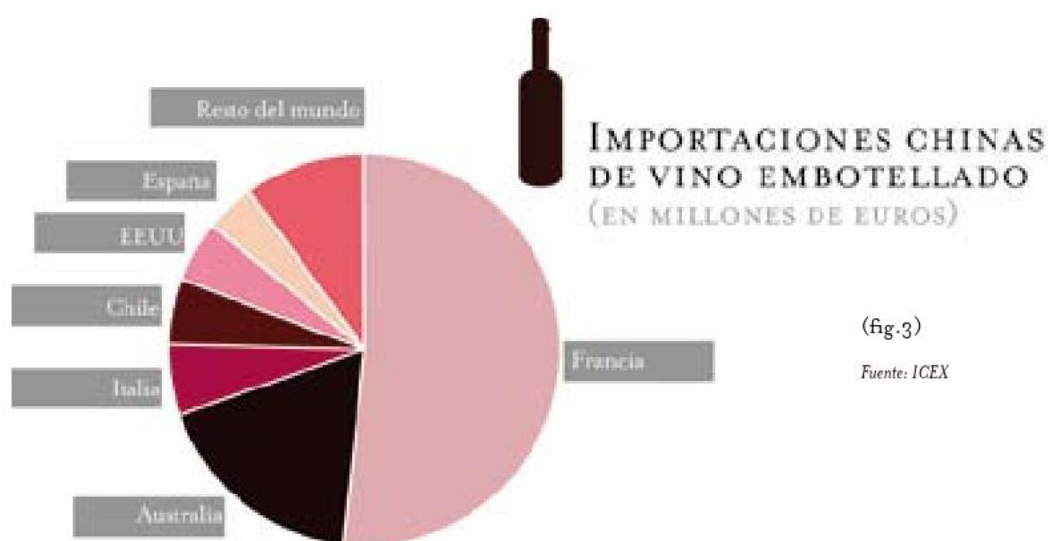
(fig.2)

Fuente: ICEX

IMPORTACIONES CHINAS DE VINO (EN MILLONES DE EUROS)

"En España, además, deberíamos tender a lo que los ingleses llaman *keep it simple*. Tenemos muchos vinos de muchas regiones, muchas denominaciones de origen y poca colaboración y promoción conjunta. Tenemos unos vinos fenomenales, con mucho carácter o *terroir* y de una relación calidad precio muy competitiva", continúa Rostoll. No obstante, todavía el cambio no está tan asentado como para permitir a los exportadores plantearse una subida de precio. Y es que el gigante asiático es, para el vino, un mercado aún relativamente reducido, pero de alto potencial, cuyo funcionamiento, aunque altamente competitivo, no responde aún a los patrones de un mercado maduro e informado sobre precios, variedades y calidades. (fig.1)

Entre los consumidores el vino goza de buena imagen y es visto como producto saludable, cualidad a la que la población china concede gran importancia. Es, además, un producto de moda asociado a un estatus social elevado. Sin embargo, la falta de información sobre calidades y formación de precios confunde al consumidor. Las imitaciones, cada vez menos frecuentes, pero aún existentes, han causado quebraderos de cabeza a las marcas más reputadas y han pretendido hacer pasar vinos chinos o graneles por vinos de añadas, países o regiones que no les corresponden, según reflejan los últimos informes procedentes de las delegaciones comerciales en el país asiático.



(fig.3)

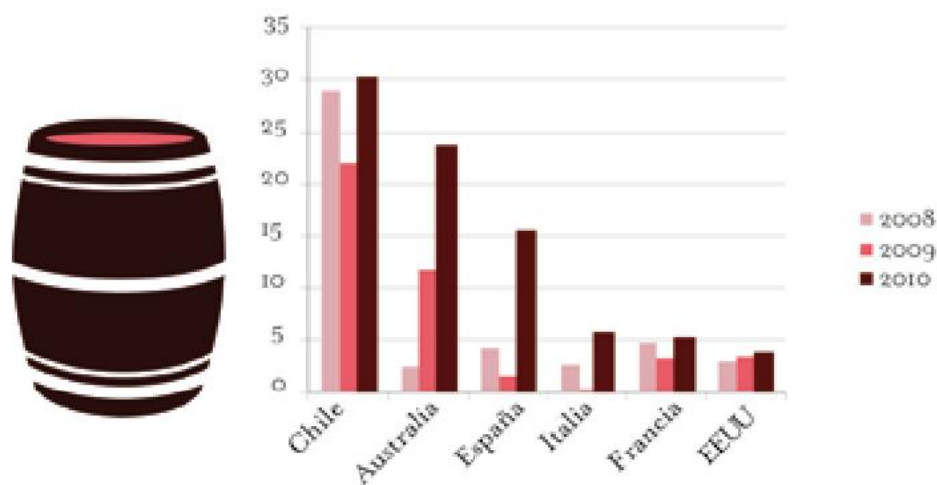
Fuente: ICEX

El vino embotellado duplica las cifras del año pasado en valor y en litros.

"El mercado chino del vino está aún por definir y hay mucha confusión. Es cierto que hay potencial. Falta, además, educación en el mercado y hay que trabajar mirando el medio/ largo plazo", opina el ejecutivo de González Byass. El consumo del vino en China continúa siendo eminentemente urbano. Por eso, las ventas de vino embotellado se concentran en el este, donde se encuentran las ciudades de mayor renta, mayor crecimiento, más dinámicas, donde viven más expatriados y hay una mayor aceptación y conocimiento de los productos importados. Después, el sur, con Cantón y Shenzhen a la cabeza, supone el segundo centro de consumo. El segmento de expatriados y entendidos del vino, que consumen sobre todo vino importado y que, por tanto, marcan la distribución de éste, está casi en su totalidad concentrado en torno a Shanghai y Pekín, y algo en Cantón.

Dada la estructura del mercado, resulta difícil ofrecer datos concretos de cómo se reparten las ventas para este segmento. Los distribuidores hablan de que Shanghai supone casi la mitad de este mercado y Pekín en torno a un 25%, quedando otra cuarta parte para repartir por toda China, en especial en el sur.

Las perspectivas del mercado son bastante halagüeñas, como destaca Sergi Rostoll, "el mercado va a crecer de manera importante en los próximos años. China poco a poco se va abriendo al mundo, la mentalidad china es abierta, aceptan muy bien los productos y marcas importadas. A medida que el mercado del vino evoluciona y el consumidor de vino se educa la importancia de los vinos importados respecto a los vinos locales va a crecer y vinos como los españoles ganarán en importancia con respecto a los franceses que dominan actualmente el mercado de manera abrumadora", asegura.



(fig.4)

Fuente: ICEX

IMPORTACIONES CHINAS DE VINO A GRANEL (EN MILLONES DE EUROS)

UN PRODUCTO CARO

El vino en China es caro, los márgenes de las bodegas chinas son aún muy altos, los costes de almacenamiento y transporte son elevados, los sistemas de incentivos inflan los precios, el vino soporta grandes impuestos, y los vinos de importación soportan, además, aranceles. Para el grueso de la población china, el precio es un factor crítico a la hora de la compra, y el vino resulta muy caro frente otras bebidas alcohólicas como los licores tradicionales o la cerveza. Su precio en bodega EXW (*ex-works*) se multiplicará por cerca de 3 para llegar a un establecimiento minorista en China (hipermercado o supermercado de productos de importación, y por 7 o por 8 en la carta de vinos de un restaurante.

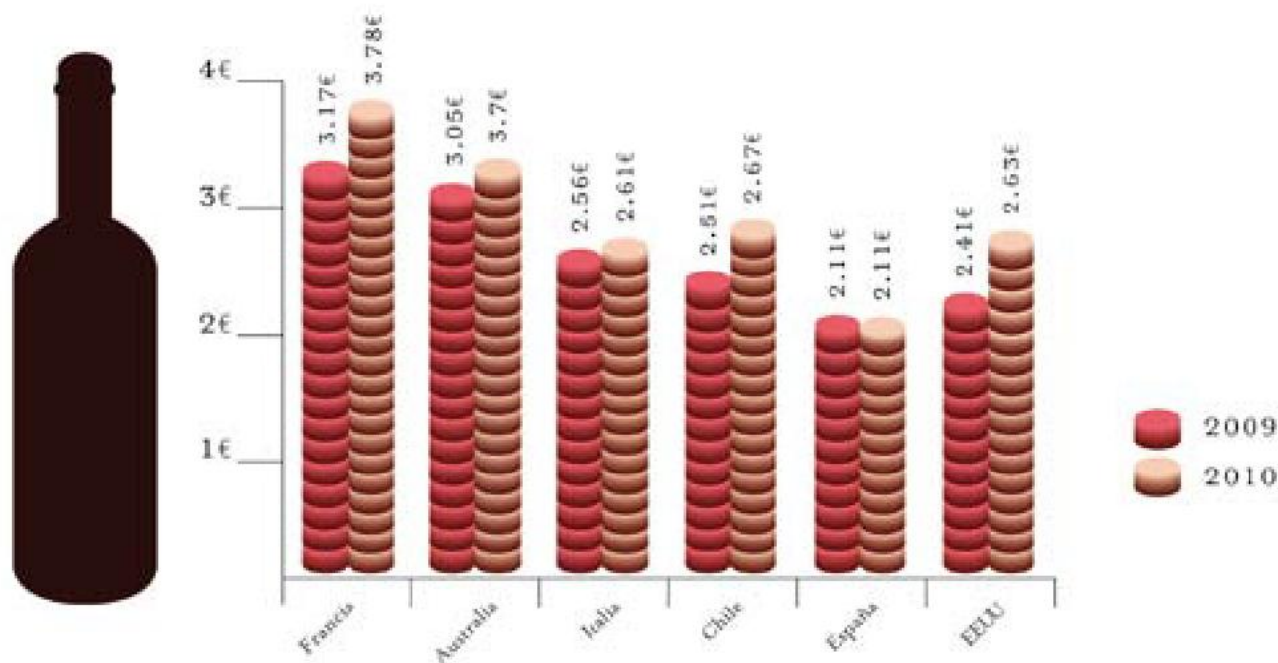
¡REGÍSTRESE!

Las bodegas que acuden al mercado chino deben registrar sus marcas ante la Oficina de Marcas de la Administración Nacional de Industria y Comercio de la República Popular China antes de iniciar cualquier acción de promoción o comercialización de sus productos en este país. El empresario debe tener en cuenta que en China no puede alegarse prerrogativas por el uso prolongado de una marca localmente o en otros mercados sin haberla registrado previamente, porque tales alegaciones son inútiles ante las autoridades locales.

El proceso de registro de la marca tarda de 10 a 18 meses, plazo durante el cual nuestra marca no estará protegida pero, una vez que iniciemos el proceso de registro, tendremos preferencia sobre solicitudes de registro posteriores (principio "first to file"). El trámite de registro debe realizarse a través de alguno de los agentes de marcas reconocidos oficialmente por la Oficina de Marcas o mediante los servicios de un despacho de abogados legalmente establecido en la República Popular. En cualquier caso, siempre debe ser el exportador titular de la marca en España quien realice su registro en China y no su socio local. No es poco frecuente que el distribuidor local registre la marca, reservándose con ello la distribución del producto incluso cuando la relación comercial con el exportador se haya extinguido. ●●●

En 2010, se vendieron en China en total 9,5 millones de litros de vino embotellado español con un precio medio de 2,11 euros por litro

texto: Pablo Varela.



(fig.5)

Fuente: ICEX

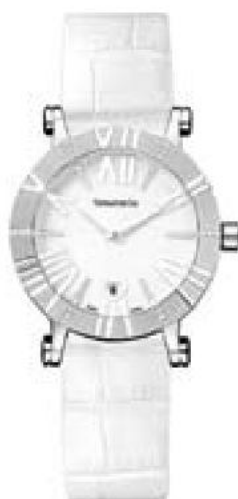
**PRECIOS UNITARIOS
POR LITRO DE VINO EMBOTELLADO (EN EUROS)**



DUPONT CELEBRA EL 70º ANIVERSARIO DE SU PRIMER ENCENDEDOR

En 1941, S.T. Dupont lanzó su primer encendedor, el Línea 1, que pronto se convirtió en un icono por su revolucionario diseño y sencillo manejo. Como inicio de este 70º aniversario, S.T. Dupont vuelve a sacar al mercado dos de sus modelos más icónicos: Windsor (en la imagen) y Línea 1 de oro. El Duque de Windsor, gran amante de la marca, aconsejó a Lucien Dupont la colocación de pequeños dispositivos plegables para facilitar la apertura de los compartimentos de los baúles de viaje. Como agradecimiento, Dupont creó una pitillera realizada en laca de china negra con los nombres de los reyes de Inglaterra grabados en oro en su interior. Posteriormente, en 1945, S.T. Dupont lanzaba el encendedor Windsor.

695 euros.



EL ÚLTIMO RELOJ DE TIFFANY ES "FEMINÍSIMO"

Tiffany Watch presenta el Atlas Lady su último diseño en relojes para mujeres elegantes de cualquier edad. Los amplios números romanos y la esfera redonda que caracterizan la línea Atlas son un evidente rasgo de esta gama presentada en una elegante versión de 30 mm. en oro blanco, con esfera en color blanco. Además, los números romanos que aparecen en el bisel son una extensión de los números de la esfera y se inspiran en el famoso reloj Atlas que preside la entrada de la boutique insignia de Tiffany en la 5ª Avenida. La ventanilla de la fecha tiene forma de corazón y esta vez está situada a las VI y La correa es de piel de aligátor blanca.

Supera los 9.000 euros.



NOMA, EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO

Acabada, voluntariamente, la hegemonía de El Bulli, recoge el testigo el cocinero René Redzepi y su restaurante Noma (Nordic Matlid —comida nórdica) en Copenhague.

Este libro, editado por Phaidon, nos descubre la filosofía del mejor chef del mundo que tras pasar por las mejores cocinas del mundo, incluida la de El Bulli, apostó por la gastronomía y cocina nórdica. Redzepi propone una cocina donde se usan productos locales silvestres, como raíces, bayas, setas y varias clases de animales y pescados salvajes.



PIEL DE CALIDAD Y UN GUIÑO A LO MÁS CLÁSICO EN ZAPATOS DE GOLF

La nueva colección de golf de Roberto Boticelli presenta sus zapatos técnicos para la práctica de este deporte, que incorporan un acolchado especial alrededor de la zona del tobillo y consiguen ser extremadamente técnicos puesto que emplean en sus suelas de cuero un revestimiento en Vibram para aislarla del suelo. Asimismo todas las pieles del empeine, sean vacunas, charoles, ante, potro, pitón o avestruz son impermeables. Se pueden encontrar en tonos bicolors con charol y piel mate, envejecimiento a mano de la piel o piel cuarteada. Su interior está forrado de piel de vaca, con plantilla anatómica reforzada en látex y suela de poliuretano antideslizante y alto nivel de agarre. En la imagen, el modelo Scarpa Uomo.

195 euros



IPAD2: MÁS DELGADO, MÁS POTENTE, Y CON CÁMARA

El iPad 2 se caracteriza por un innovador diseño un 33% más delgado y hasta un 15% más ligero que el iPad original, con la misma espectacular pantalla LCD de 9,7 pulgadas con retroiluminación LED. Además, el iPad 2 incorpora el nuevo procesador A5 de doble núcleo de Apple para ofrecer un rendimiento increíblemente rápido y espectaculares gráficos, y ahora incluye dos cámaras: una cámara VGA frontal para FaceTime y Photo Booth, y una cámara posterior que captura video en HD a 720p. Y su propia funda Apple.

Desde 479 euros.



UNA NUEVA FORMA DE COCINAR AL VAPOR

El asador al vapor de Lékú es un nuevo concepto de cocina que combina los beneficios de la cocción al vapor con un acabado crujiente, gracias a la circulación del aire caliente a través de sus extremidades abiertas, perfecto para todo tipo de pescados. Un nuevo sistema capaz de guardar todas las vitaminas y conservar una textura apetitosa en cualquier alimento.

Este nuevo utensilio de cocina, fabricado en silicona especial, sirve para cocinar los alimentos en el horno y servir en el mismo recipiente. Además de pescados a la sal es capaz de cocinar pan casero, verduras o carnes.

24,50 euros.

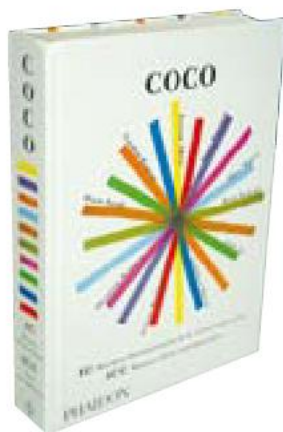


CALIDAD Y DISEÑO DEFINEN A ESTE REPRODUCTOR DE CDS

La calidad es lo primero en este equipo de sonido de la casa danesa Bang & Olufsen, llamado BeoSound4, aunque el diseño será lo que impresione a primera vista. Los altavoces BeoLab4 son el complemento idóneo de este reproductor de CD perfectamente portátil, con radio FM y Radio (digital) DAB disponible como opción. Además incluye una función de tarjeta de memoria integrada que permite grabar música directamente o transferirla para escucharla en archivos digitales desde su ordenador.

Al acercarse a BeoSound 4, la puerta de cristal se desliza suavemente para descubrir los botones y las ruedas del panel de control.

BeoSound4 cuesta 2.120 euros y los dos altavoces BeoLab4, 1.191 euros.



COCO, LOS 10 MEJORES COCINEROS ELIGEN A SUS 100 FAVORITOS

Los diez mejores Maestros del mundo seleccionan a sus cien Chef Contemporáneos preferidos. Un libro magníficamente editado por Phaidon en el que los cocineros Ferran Adrià, Mario Batali, Shannon Bennet, Alain Ducasse, Fergus Henderson, Yoshihiro Murata, Gordon Ramsay, René Redzepi, Alice Waters y Jacky Yu nos presentan una visión única de la increíble variedad de talentos de la cocina en activo de lugares tan dispares como París, Copenhague, Kioto, Nueva Orleans, Bilbao o Pekín.

Incluye menús y recetas de las futuras promesas de la cocina ilustrados a todo color con imágenes de sus cocinas y restaurantes.

50 euros.



LA ELEGANCIA DE UN RELOJ DIGITAL CON DISEÑO FUTURISTA

Hace algo más de cuarenta años, la prestigiosa marca relojera norteamericana Hamilton inventó el Pulsar, el primer reloj LED-digital del mundo que revolucionó la industria relojera. Hoy lo celebra sacando al mercado este nuevo Hamilton Pulsomatic, un reloj con visor en cristal líquido que funciona gracias a un innovador movimiento automático suizo.

Este nuevo Hamilton posee una reserva de energía para 120 días. La robustez está garantizada por un cristal de zafiro resistente a las rayaduras y al agua, pudiendo bajar a una profundidad de 50 metros. Y lo último de lo último es una selección de correas de caucho como alternativa a la clásica pulsera en acero inoxidable.

900 euros.



EL CARRITO DE GOLF MÁS LIGERO DEL MUNDO

Es eléctrico, construido en titanio y pesa 5,9 kilos. Este carrito de golf de nombre Ju-Cad, tiene una batería de alto rendimiento "invisible", ya que está alojada dentro de las barras que forman su estructura, diferentes velocidades, marcha atrás y se puede pedir en diferentes colores y con mando a distancia. No solamente es el menos pesado, sino que además, cuando se dobla para guardar, sus dimensiones son 65 x 35 x 15 centímetros.

3.900 euros.



ESTUCHE PORTABOTELLAS DE CAROLINA HERRERA

Delicioso y elegante estuche de viaje portabotellas de la diseñadora colombiana afincada en Nueva York, Carolina Herrera. Se trata de un estuche de cuero con cremallera central y aislante y protector de golpes para transportar una botella de vino. Además, dentro de su colección enfocada al mundo del vino, encontramos una bolsa o saco para botellas de cava y champagne, capaz de mantener su temperatura y dos accesorios de diseño para abrir corchos de espumosos y otro para vino.



GAFAS DE SOL GUCCI GG 1944

Gucci presenta en su colección de verano este modelo GG 1944. Gafas de sol de aviador pequeñas con detalle de GG y tribanda en las patillas. Con montura de metal verde palma, lentes de espejo y esfumadas marrones y doradas 100% y protección UVA/UVB.

189 euros.

Eficiencia al más alto nivel: éste es el denominador común de los cuatro motores que se estrenan en el CLS de Mercedes-Benz. El CLS 350 es un vehículo sorprendente por su comodidad y absoluto confort. A su impresionante nueva línea exterior con un frontal agresivo y expresivo, se une una respuesta en carretera brillante gracias a novedades como la Servodirección electromecánica. Además, gana mucho en seguridad con el control activo del ángulo muerto y sus sensores que avisan si te puedes cambiar de carril o si sobrepasas una línea continua o los nueve airbags de serie. Destaca también, en este capítulo, la visibilidad de los faros bixenón LED.

En su faceta ecológica contribuye su perfecta aerodinámica, su construcción en aluminio y detalles fundamentales como la incorporación la función de parada y arranque ECO. En su interior llaman la atención sus asientos ventilados con frío y calor o el impecable sistema Comand para manejar la pantalla cuadro de mando.

desde 93.000 euros

CLS 350: MAYOR POTENCIA Y UN 25% MENOS DE CONSUMO





BERONIA ROSADO.
TEMPRANILLO 2010

Este nuevo vino de la bodega riojana Beronia es un vino joven elaborado con una selección de las mejores uvas procedentes de viñedos situados a unos 500 metros de altitud, ubicados en terreno arcilloso-calcáreo de Rioja Alta, localizado en los términos municipales de Ollauri, Rodezno, Cimileo y Briones.

Elaborado con un proceso de maceración previa al sangrado para obtener el color deseado, Beronia Rosado Tempranillo es de un intenso y brillante color frambuesa con reflejos nacarados. Tiene una atractiva nariz con notas de frutos rojos del bosque como fresa y grosella, sobre fondo de pétalos florales. En boca es fresco y afrutado, con un final intenso, redondo y equilibrado.



FINCA MONGLOA.
6 BARRICAS

La vendimia del año 2007 trajo una calidad de uva muy buena. La escasa lluvia y un verano con temperatura no muy alta y vientos frescos favorecieron una lenta y completa madurez. Para la creación de este 6 Barricas, José Manuel Pinedo, enólogo de Finca Mongloa, creó un coupage de Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota.

Su color es de intensidad alta, con tonos rubí o picota. En nariz es elegante, de afrutado intenso y notas varietales con predominio de Syrah. En boca es un vino con cuerpo y postgusto equilibrado entre la fruta y la madera. Es largo, persistente y con taninos dulces que le aportan suavidad y elegancia en boca. Final de fruta madura y tostados de la madera.



FINCA CONSTANCIA.
PARCELA 23

Para elaborar este vino se ha seleccionado la mejor parcela de Tempranillo, la Parcela 23, de los viñedos de la bodega Finca Constancia, en Otero, que cuenta con 200 hectáreas de viñedo. Aquí conviven variedades internacionales y autóctonas entre los Montes Toledo y la Sierra de Gredos.

Parcela 23 está elaborado con Tempranillo cien por cien. De color rojo picota intenso con ribete púrpura, presenta aromas varietales donde se aprecia la fruta del Tempranillo en los tonos de fruta roja, acompañados por las especias que le cede la barrica. Es potente, sabroso y bien estructurado. Perfecto para acompañar a de embutidos, queso, caza y carnes rojas.



VIÑAS DEL VERO.
GEWÜRZTRAMINER

Viñas del Vero Gewürztraminer de la vendimia 2010 es un vino especialmente atractivo y aromático. Esta bodega de Barbastro, (Huesca) vendimió manualmente durante la primera quincena de septiembre de 2010, alternándose la recogida nocturna de la uva con la de las primeras horas de la mañana.

Sus tonos característicos a rosas blancas, lychees, almíbar y miel envuelven sedosamente el paladar. Es muy agradable, suave y aterciopelado, destacando un ligero toque especiado propio de la variedad de uva. Tiene un largo y persistente final que lo hace inolvidable. Se recomienda servirlo a una temperatura entre 10 y 12°C con todo tipo de aperitivos, foie, espárragos, ahumados, pescados y mariscos.



**LEONOR.
PALO CORTADO**

González Byass apuesta por los vinos de Jerez presentando el Leonor, Palo Cortado. Este tipo de vinos se encuentran en un camino intermedio entre los amontillados y los olorosos. Su nombre hace referencia a la marca de tiza con que el enólogo dibuja en la bota para señalar la evolución del vino.

Leonor es un Palo Cortado de corte clásico y carácter eminentemente jerezano, 100% uva Palomino. Tras sus más de 12 años de crianza presenta matices de maderas nobles, vainilla y frutos secos. Es de color intenso y sorprendente brillo. En boca expresa una elegancia máxima. Este vino es ligeramente atemperado y acompaña muy bien quesos viejos, chacinas ibéricas o frutos secos siendo en la mesa el vino perfecto para degustar carnes rojas o platos de caza elaborados.



**ALBERT DE VILARNAU.
BY ANTONIO MIRÓ**

Un excelente cava reserva de edición limitada (1.200 botellas) ha sido creado por el enólogo de Vilarnau, Damià Deàs, y el diseñador Antonio Miró, a partir de uvas Chardonnay, Macabeo y Parellada y más de 30 meses de crianza.

El terroir del alto Penedés es la esencia de este cava amarillo pajizo con reflejos dorados, burbuja pequeña que forma rosario, corona y encaje. Un espumoso que se diluye para dar paso a delicadas sensaciones. Su postgusto es largo y refinado y en nariz da potentes aromas a confituras como melocotón, albaricoque y membrillo con un toque a elegantes maderas nobles sobre fondo de lías y levaduras.



**AÑADA 1982.
PALO CORTADO**

Para presentar este vino, nada mejor que a las notas originales de cata del enólogo Antonio Flores: "este Palo Cortado es una añada escogida por sus características excepcionales, que lo hacen un vino irrepetible. De color ámbar oscuro y brillante con menisco acerado e irisaciones yodadas. Es elegante, complejo y potente, se perciben finos aromas de frutos secos, piel de naranja confitada, elegante aldehídos, vainilla, tabaco y maderas nobles. En boca se muestra envolvente, aterciopelado, dotado de un gran equilibrio. Se aprecian sensaciones de su noble crianza oxidativa, nueces, caramelo. Largo final con una aromática vía retranasal. Un vino indescriptiblemente armónico. Para no olvidar".



**TÍO PEPE
FINO EN RAMA**

Limitadísima producción para esta joya. Tío Pepe en Rama es la máxima expresión de la crianza biológica. Es Tío Pepe sin filtrar ni clarificar, extraído directamente de la bota. Procede de uva Palomino que crece en las tierras Albarizas de Jerez. El peculiar sistema de envejecimiento por Criaderas y Soleras contribuye a otorgar a este vino su marcado carácter y calidad. Su crianza se desarrolla bajo una capa de levaduras, "la flor" que nace de manera espontánea y que interactúa con el vino durante sus más de cuatro años de crianza.

Color amarillo pálido con tonos dorados y reflejos aceitunados. Ligeramente velado. En boca tiene una entrada elegante, limpia, muy seca. Es sabroso y redondo, con final largo y ligeramente salino.

THE CAVERN LIVERPOOL



PEPE REINA, PORTERO DEL LIVERPOOL Y DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE FÚTBOL

"A mí lo que me gusta es bajarme a Córdoba a tapear"

Quedamos con Pepe Reina en el centro de Liverpool, la ciudad donde reside desde la temporada 2005 - 2006 defendiendo la portería de uno de los equipos de fútbol más grandes e importantes del mundo. Nuestro objetivo es descifrar el ADN gastronómico de este gran deportista, nacido en Madrid, con corazón cordobés y sonrisa y amabilidad eterna. Una cerveza en la barra de la mítica sala de conciertos The Cavern nos sirve para descubrir cómo disfruta de la cocina este portero, nieto e hijo de cocineros, aunque su padre Miguel, acabara siendo más conocido por su condición de histórico portero de fútbol.

"Un buen salmorejo y un flamenquín con patatas me alegra el día"

¿CUÁL ES TU COMIDA FAVORITA?

La verdad es que soy muy comilón y me gusta todo en general pero, puestos a elegir, me quedo con un buen filete de carne de kobe, ahora que desgraciadamente ya no puedo disfrutar del rabo de toro cocinado por mi abuelo, que en paz descanse.

¿CUÁL ES EL PRIMER RECUERDO GASTRONÓMICO DE SU INFANCIA?

Sin duda, ese rabo de toro cocinado por mi abuelo.

¿QUIÉN ES LA PERSONA QUE MÁS TE HA ENSEÑADO A AMAR LA COCINA?

Mi abuelo y mi padre, los dos fueron jefe y pinche de cocina, respectivamente.

DESCÚBRENOS UN MOMENTO GASTRONÓMICO QUE TENGAS GUARDADO CON FELICIDAD EN TU MEMORIA.

Cuando estaba en La Masía (Escuela de Fútbol del F.C. Barcelona), me escapaba a casa de mi abuelo a meterme comilonas con mis compañeros Arteta y Óscar Sanjuan..., menudas meriendas preparaba el jefe.

¿ACOMPANAS LA COMIDA CON VINO, AGUA U OTRAS BEBIDAS?

Depende del momento y la comida, pero normalmente con agua.

¿CUÉNTANOS QUÉ VINOS SON LOS QUE MÁS TE GUSTAN Y PARA QUÉ MOMENTOS?

Me gusta un buen tinto con una buena carne roja. Un buen blanco con un poquito de marisco y suelo beber champagne rosado con comida italiana o japonesa.

SIENDO DEPORTISTA DE ELITE, ¿QUÉ RESTRICCIONES TIENEN A LA HORA DE CONFECCIONAR TU DIETA?

Algunas pautas debemos respetar pero, como he dicho antes, soy bastante comilón y a veces, se me va la mano un poquito (risas).

VIVIENDO EN LIVERPOOL, ¿QUÉ ECHAS DE MENOS DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA?

Lógicamente se echan muchas cosas de menos pero, gracias a Dios, la familia y los amigos que nos visitan tienen detalles cada vez que vienen: el buen jamón no falta nunca en casa.

¿QUÉ ES LO MÁS EXTRAÑO QUE HAS COMIDO Y QUE LE HAYA GUSTADO?

Buf !!! No sé. Soy de comer pero no de experimentar demasiado.

¿QUÉ ALIMENTO HAS DESCUBIERTO EN INGLATERRA?

Quizás el más típico por aquí: fish & chips. Rico, por cierto.

A LA HORA DE ELEGIR UN TIPO DE RESTAURANTE, ¿CUÁLES SON TUS FAVORITOS?

A mí lo que me gusta es bajarme a Córdoba a tapear. Luego, depende del momento, pero normalmente la comida japonesa y un buen menú de cocina mediterránea son mis preferencias.

¿CUÁL ES EL ALIMENTO QUE NO PUEDES COMER, QUE NO TE GUSTA NADA?

La coliflor !!! Cggggrrrrrrr !!!!

CONFECCIONEMOS TU MENÚ IDEAL PARA UN DÍA CUALQUIERA.

Desayuno: zumo de naranja con tostadas con mantequilla y mermelada.

Comida: platito de jamón como entrante, angulas con huevos fritos de primer plato y una buena carne de segundo... Para el postre crema catalana.

Cena: marisco.

¿Merienda?: no suelo merendar.

¿QUÉ COMES ANTES DE UN PARTIDO?

Solemos comer bastantes hidratos antes y después de los partidos. Aunque el desgaste físico en mi caso es menor que el de mis compañeros, me suelo inclinar más por comer proteínas (pollo, pescado, verduras...).

DE LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA, ¿QUÉ CIUDADES Y QUÉ PLATOS TÍPICOS TE GUSTAN MÁS? Por afinidad y conocimiento, me quedo con la cocina andaluza, particularmente la de Córdoba. Un buen salmorejo y un flamenquín con patatas me alegra el día (risas).

¿TE ATREVES A METERTE EN LA COCINA?

No suelo meterme mucho, la verdad... Mi mujer cocina muy bien... pero si alguna vez me quedo solo, puedo cocinar una buena pasta y sobre todo mi especialidad: sandwich calentito de jamón y queso (risas).

texto y fotos : Javier Estrada.

Mayo/Octubre de 2011

Citas nacionales e internacionales del mundo del vino, los destilados y la gastronomía.

LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR 2011

17 - 19 DE MAYO/LONDRES

La Feria Internacional del vino de Londres es un importante encuentro para la industria de bebidas alcohólicas en lo que supone la 31ª edición de esta feria monográfica del sector del vino y otras bebidas alcohólicas, que se celebra anualmente y está dirigida exclusivamente a un público profesional, abarcando desde restauradores, tiendas de autoservicio, minoristas, mayoristas e importadores de bebidas de todo el mundo.



TOP WINE CHINA 2011

24 - 26 DE MAYO/PEKÍN

Top Wine China 2011 Pekín, la Exposición de bebidas Beijing 2011, se celebrará en las instalaciones del recinto ferial China World Trade Center Beijing, entre los días 24 y 26 de mayo de 2011, mostrándonos las últimas novedades y tendencias del sector. Importadores, exportadores, mayoristas y representantes de ventas, así como gobiernos y asociaciones mundiales estarán presentes en este encuentro.



GASTRÓNOMA VALENCIA

5 - 7 DE JUNIO/VALENCIA

Gastrónoma Valencia 2011 es una feria en constante evolución que siempre se mantiene atenta a las necesidades reales del mercado. Por eso en esta nueva edición de 2011, su gran apuesta es la búsqueda de sinergias entre diferentes segmentos alimentarios dirigidos al profesional del sector HORECA (Hostelería, restauración, Catering y Cafeterías) y el comercio especializado.

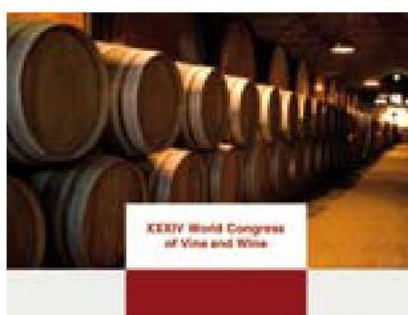




FERIA VINEXPO 2011 BURDEOS

17 - 23 DE JUNIO/BURDEOS

La Feria Vinexpo 2011 Burdeos: Salón Internacional del Vino Bordeaux 2011, que se celebrará del 19 al 23 de junio de 2011 en el Bordeaux-Lac Exhibition Centre. Feria Vinexpo de Burdeos, es con seguridad, la primera feria europea del vino y posiblemente una de las 3 más importantes de todo el mundo. Los productores y exportadores de vinos y bebidas espirituosas de los cinco continentes y de los productos de las marcas más reputadas, se dan cita en Burdeos.



CONGRESO MUNDIAL DE LA VID Y EL VINO 2011 OPORTO

20 - 27 DE JUNIO/OPORTO, PORTUGAL

El XXXIV Congreso Mundial de la Vid y el Vino 2011, junto con la 9ª Asamblea General de la OIV tendrán lugar entre el 20 y el 27 de junio de 2011, en Alfândega Congress and Exhibition Centre, en Oporto, Portugal. El tema general del Congreso es "La construcción del Vino – Una Conspiración de Conocimiento y Arte" e incluye los siguientes subtemas: Construcción de un vino, construcciones para el vino, construcción de las ciudades del vino y construcción de mercados del vino.



CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN

21 - 23 DE SEPTIEMBRE/LUGO

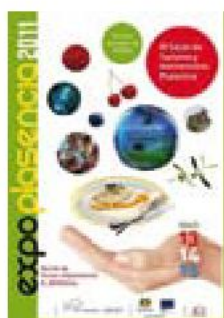
El Comité Organizador del V Congreso Mundial del Jamón ha elegido Lugo como sede del próximo Congreso, que se celebrará en 2011. La ciudad de Lugo, representada por la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo y el Palacio de Ferias y Congresos, ha sido elegida como la sede del VI Congreso Mundial del Jamón que se celebrará los días 21, 22 y 23 de septiembre de 2011 en dicha. Lugo reunirá a los mejores científicos, especialistas, productores y comercializadores del mundo.

Mayo/Octubre
de 2011

HASTA EL 29 DE MAYO

RUTA DEL TAPEO
SANLÚCAR 2011
SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ

Se celebra la II Ruta de la Manzanilla y el Tapeo de Sanlúcar desde el 12 de febrero al 29 de mayo. Participan un amplio sector empresarial hostelero y bodeguero, y en la Ruta encontramos 29 bares y restaurantes y 8 bodegas de Sanlúcar. La Ruta propone un fantástico recorrido por el Parque Temático Natural y Permanente del Vino y la Gastronomía de la ciudad.



13 - 15 DE MAYO

SALÓN DE TURISMO
Y GASTRONOMÍA
DE PLASENCIA 2011
PLASENCIA

El recinto ferial El Berrocal de Plasencia acogerá, en mayo, el III Salón de Turismo y Gastronomía los días 13, 14 y 15.

Está organizado por la Institución Ferial del Norte de Extremadura (IFENOR) y se espera la asistencia de más de un centenar de expositores.

5 - 14 DE MAYO

FERIA EXPOLIVA 2011
JAÉN

La XV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines de Jaén se celebrará del 11 al 14 de mayo de 2011 en el recinto ferial IFEJA - Jaén. Expoliva es la Feria Internacional del aceite de oliva e industrias afines más importante del mundo. Está dedicada al sector del olivar y del aceite de oliva. Tuvo su primera edición en 1983, y desde entonces, su crecimiento ha sido espectacular tanto en medios, espacio físico, repercusión económica y visitantes.



26 DE MAYO

PREMIOS BACO 2010
MADRID

El próximo 26 de Mayo la cita con los vinos de añada cumplirá su veinticinco cumpleaños, un síntoma más de la excelente salud de esta Cata-Concurso.

Llegan los Premios Baco de la cosecha 2010, inmejorable termómetro para evaluar la cosecha más reciente de la España vinícola.

Una vez finalizada la evaluación por parte de los más de 60 jueces pertenecientes a la Unión Española de Catadores, se conocerá el podium de la añada 2010.

27 - 29 DE MAYO

FERIA DEL QUESO, EL VINO
Y LA CERÁMICA AVILÉS 2011
AVILÉS, ASTURIAS

Feria del queso, vino y cerámica, del 27 al 29 de mayo de 2011, en Avilés.

Esta feria es una de las más populares de cuantas se desarrollan en el Pabellón de La Magdalena. Una oportunidad de acercarse a los quesos asturianos y de otras partes de España, los vinos y los productos de los ceramistas.

2 - 4 DE JUNIO

SALÓN DEL VINO DE CÓRDOBA
CÓRDOBA, ARGENTINA

El Salón del Vino Córdoba se celebra del 2 al 4 de junio en la ciudad argentina de Córdoba. Se trata de la feria más importante de vinos del interior del país y se realizará en el imponente recinto de la Capilla del Buen Pastor. En este evento se muestran los vinos que se elaboran en Córdoba y por segunda vez estarán representadas las Rutas del Vino que promueve la Agencia Córdoba Turismo.

9 - 12 DE JUNIO

PALADAR MANCHEGO 2011
PUERTOLLANO, CIUDAD REAL

Paladar manchego 2011 ofrece a todos los públicos una oportunidad única para degustar, comprar y aprender todo lo relacionado con la alimentación y la gastronomía. Esta feria se celebrará entre los días 9 y 12 de junio de 2011, en las instalaciones del recinto ferial La Central Puertollano Ferial.

9-12 DE JUNIO

MILLESIME WEEKEND 2011
VALENCIA

Millesimé es uno de los eventos más exclusivos y sorprendentes del momento. Este año tendrá lugar en las instalaciones del recinto ferial de la Feria de Valencia. Esta feria contará con la presencia de los mejores profesionales del sector que mostrarán sus platos, productos y creaciones.

9 - 11 DE JUNIO

FERIA VINITECH
AMÉRICA LATINA 2011
SANTIAGO DE CHILE, CHILE

La Feria Vinitech América Latina 2011 se celebra en el Centro Cultural Estación Mapocho de Santiago de Chile, Chile.

Se trata de la Feria de Soluciones para la Vid, el Vino y los Destilados. Están convocadas empresas nacionales e internacionales orientadas a: tecnología, equipos, maquinaria, servicios y productos para la elaboración, embotellado, embalaje, transporte y comercialización de la vid, el vino y los destilados.

Para esta edición se ha invitado a participar a las representaciones internacionales de Argentina, Australia, Brasil, España, Francia, Italia y Sudáfrica.



10 - 12 DE JUNIO

LIQUIDS - FERIA DE FUSIÓN
DE BEBIDAS & MARIDAJE DE
APERITIVOS 2011

FERIA EN PASEO DE CÁNOVAS DE
CÁGERES

Actualmente los consumidores buscan nuevos sabores, nuevas sensaciones y placeres en la fusión de sus bebidas favoritas. LIQUIDS 2011, nace con la filosofía de ser un punto de encuentro popular y profesional entre fabricantes, consumidores y, por supuesto, sumilleres, bartenders, chefs y gastronomos.

27 - 29 DE JUNIO

SALÓN VINO Y QUESO
ZAMORA 2011
ZAMORA

Nueva edición del salón del vino y queso de Zamora. En la Feria estarán representados los Consejos Reguladores del Vino de Toro, Tierra del Vino, Arribes y también de Queso Zamorano, además de otros expositores en los que habrá embutidos, mermeladas, miel y dulces.

20-22 DE SEPTIEMBRE

FERIA ANDALUCÍA SABOR 2011
SEVILLA

Andalucía Sabor es un encuentro profesional y monográfico que cada dos años concentra toda la oferta alimentaria de Andalucía.

Empresas agroalimentarias y consejos reguladores de denominaciones de origen, distribuidores, operadores de hostelería y restauración, responsables de cadenas y centrales de compra, profesionales de la gastronomía participan en este evento con presencia de vinos de todo el mundo.

16 - 19 DE JUNIO

FERIA SALIMAT 2011.
SALÓN DE ALIMENTACIÓN
DEL ATLÁNTICO
SILLEDA, PONTEVEDRA

La 15ª edición de la Feria Salimat es un salón dedicado al sector de la alimentación y la gastronomía y se celebrará en el recinto de Feira Internacional de Galicia Silleda, en Pontevedra, los días 16 al 19 de junio.

La Feria Salimat 2011 concederá en esta edición un especial protagonismo

DEL 29 JULIO AL 8 DE AGOSTO

FERIA INTERNACIONAL
DEL AJO 2011
LAS PEDROÑERAS, CUENCA.

El potencial económico de Las Pedroñeras se fundamenta tradicionalmente en el cultivo, comercialización y manufacturación de su preciado "Ajo Morado", siendo epicentro de producción con más de 60 millones de kg anuales, convirtiendo a las Pedroñeras en uno de los productores más importantes de la Unión Europea. Anualmente se celebra en el Recinto Ferial de Exposiciones y Muestras de Las Pedroñeras.

Se dan cita unos 40 expositores y el número de visitantes está en torno a las 5.000 personas.

a los Encuentros Internacionales de Compradores.

Además, la feria programará talleres de catas, demostraciones, exposición de productos alimentarios y gastronomía de Galicia como productos ecológicos, cárnicos, lácteos, vinos, aceites o conservas.

Los amantes del **VINO** tienen una cita en

facebook.

Visita nuestras páginas y conoce más a fondo el fascinante mundo del vino, disfrutando de nuestras actividades:

INVITACIONES
A VENDIMIAR

CENAS Y ESPECTÁCULOS
EN BODEGA (TÍO PEPE)

VISITAS PERSONALIZADAS
A BODEGAS

OFERTAS DE
VINOS EXCLUSIVOS

CULTURA DEL VINO

CATAS
PRIVADAS

TÍO PEPE

D.O. Jerez.

<http://www.facebook.com/tiopepe>

BERONIA

<http://www.facebook.com/bodegasberonia>

D.O. Ca. Rioja.

FINCA CONSTANCIA

*Vinos de la
Tierra de Castilla.*

<http://www.facebook.com/bodegafincaconstancia>

VIÑAS DEL VERO

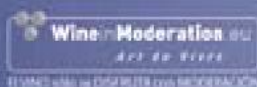
D.O. Somontano.

<http://www.facebook.com/bodegaviñasdelvero>

VILARNAU

D.O. Cava.

<http://www.facebook.com/cavavilarnau>



Te esperamos!

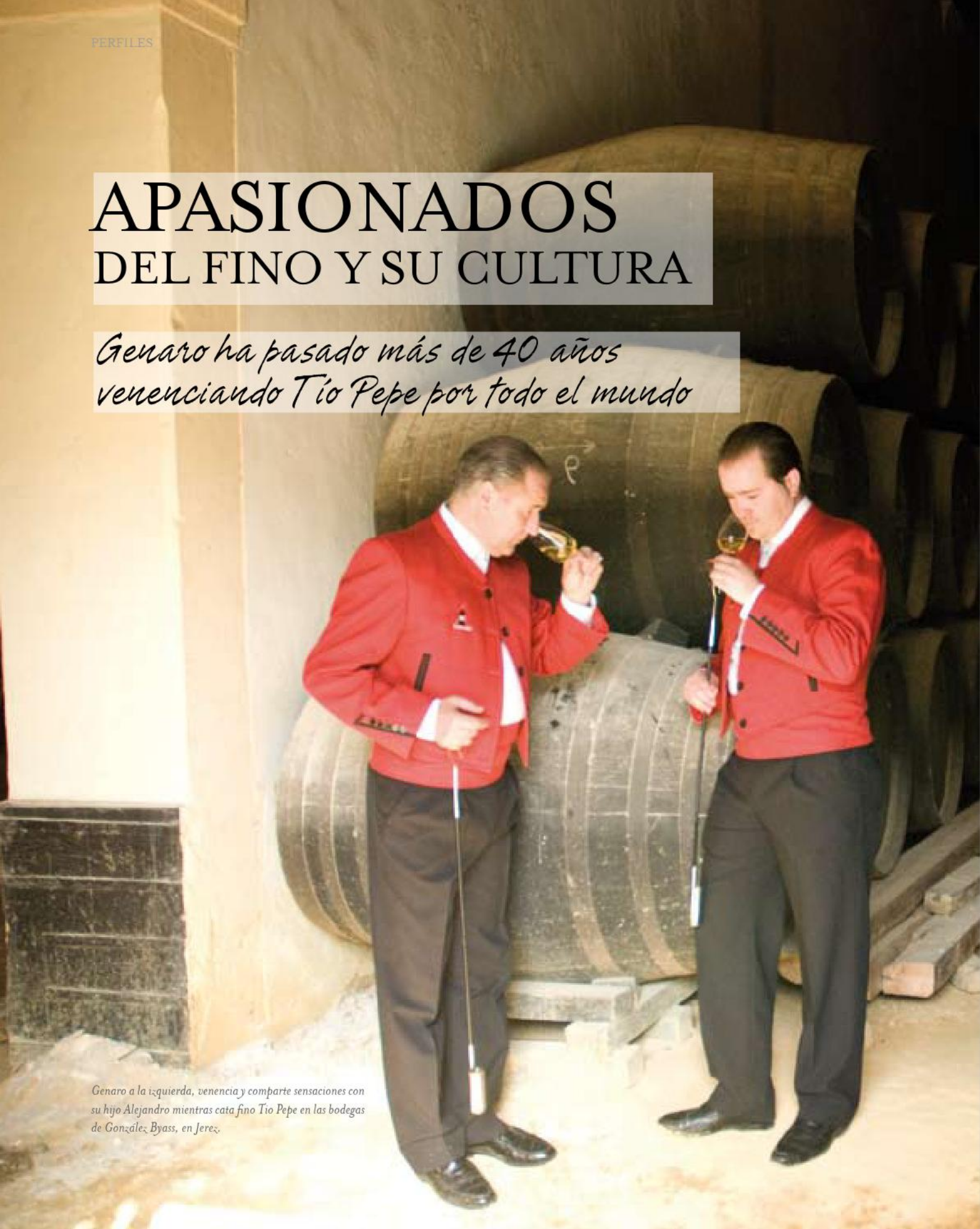
Hazte fan de nuestras bodegas,
búscanos así y dale clic a "ME GUSTA"



APASIONADOS DEL FINO Y SU CULTURA

*Genaro ha pasado más de 40 años
venenciando Tío Pepe por todo el mundo*

*Genaro a la izquierda, venencia y comparte sensaciones con
su hijo Alejandro mientras cata fino Tío Pepe en las bodegas
de González Byass, en Jerez.*





"Soy la segunda generación que ha trabajado con esta gran familia", se presenta enérgico y satisfecho Genaro Benítez, venenciador de González Byass, hoy prejubilado tras más de cuarenta años de trabajo, respetuosos sentimientos por su trabajo, algunas vueltas al mundo vestido de corto con bota de Tío Pepe y venencia en mano, y orgulloso de presentarnos a su hijo Alejandro, de 28 años, tercera generación y relevo venenciador del arte y pasión de su progenitor.

Genaro nació en Jerez de la Frontera en el año 1955. De niño iba a la escuela Santa Luisa, un colegio donde los hijos de trabajadores de González Byass asistían a clase y se educaban.

A los catorce años, el que sería uno de los mejores venenciadores de la historia, entraba a trabajar en la bodega de sus sueños como botones: "hablo siempre de mi familia porque verdaderamente nos sentimos parte de González Byass. Mi padre y mi tío también trabajaron aquí".

Tras cuatro años conociendo las diferentes estancias, labores y departamentos, cumplió 18 años y escogió trabajar en bodega donde pronto se encontró con la venencia.

"Comencé a venenciar para los directores y dueños cuando se reunían en sus oficinas, luego acompañando a los responsables de bodega a comprar vino y a los embarques de las botas para los mercados extranjeros. En ambos casos yo tenía que sacar una muestra para que el enólogo determinara si la calidad era la adecuada", explica de carrerilla un entusiasmado Genaro.

"Pepe Ortega, el mejor de todos los tiempos, fue mi maestro y mi segundo padre, - continúa este jerezano enérgico - Él fue el pionero y el que hizo entender la importancia de nuestro trabajo".

La venencia

El instrumento de trabajo se llama venencia (antiguamente construida con bigote de

ballena, hoy se hace con materiales sintéticos que imitan su flexibilidad), nombre que recibe por ser la herramienta utilizada en los acuerdos o avenencias entre bodegueros que extraían una muestra durante la cata de las botas de Jerez que podían ser adquiridas.

Venenciar fino de Jerez es talento e inspiración. La forma de la venencia está especialmente diseñada para entrar en la bota enérgicamente, romper el velo de flor y extraer el fino limpio para luego lanzarlo verticalmente desde el aire, consiguiendo que se oxigene y llegue a la copa con su aroma más punzante y ayudar así al análisis del enólogo.

El arte de venencia tiene diferentes estilos. Genaro y Alejandro tienen su particular procedimiento denominado como *el latigazo*, como lo bautizó el maestro Pepe Ortega. "Es una forma más agresiva que logra que el vino llegue más agitado a la copa. Es una forma arriesgada, no hay opción a equivocarse, trabajamos sin red. Con nuestro estilo la gente se queda boquiabierta", explica el venenciador.

Los cinco continentes

Genaro Benítez ha dado la vuelta al mundo en varias ocasiones: "La figura del venenciador es fundamental para el apoyo y la exportación del fino en el mundo entero. Es más sencillo dar a conocer el fino con el trabajo de un venenciador que con un slogan en televisión, porque nosotros hacemos una atracción que hace que la gente acuda. Inmediatamente le ofreces la copa, como un servicio personal y siempre es aceptada."

Su primera salida a venenciar en el extranjero fue a la ciudad de Milán en 1973 y desde entonces no ha parado. Ha conocido multitud de países y personalidades. De entre toda su experiencia se queda con el interés que despierta su trabajo entre los japoneses, y con la tarde que venenció para el Rey de España y todos los ministros y políticos españoles en el Palacio Real de Madrid cuando se celebraba la entrada de España en la Unión Europea.

Alejandro, tercera generación

El hijo de Genaro tiene 28 años, acaba de volver de pasar siete meses venenciado en el Pabellón español en la Expo de Shangai. Cuenta que de niño aprendió la técnica en menos de un mes practicando con agua durante casi 18 horas diarias.

Hoy nos cuenta que: "He visto cómo gusta el Jerez en China y estoy seguro de que funciona en cualquier lugar del mundo".

"A mí no me gusta el Tío Pepe, a mí me encanta" Comenta entre risas Genaro, que dice tener siempre tres botellas en la puerta de la nevera de su casa al mismo tiempo, que confiesa echar de menos los concursos de venenciadores que en su ciudad se celebraban en la Fiesta de la Vendimia.

También aprovecha los últimos minutos de la reunión para comentarnos que hoy la figura del venenciador es muy requerida, pero que ya no se exige tanta calidad: "Como en el fútbol o en los toros, son muchos, pero buenos, sólo *contaitos*", concluye Genaro.

EL VENENCIADOR GRIEGO

La venencia es un utensilio que 490 años A.C. ya existía.

En el libro de Mr. H. Warner Allen: "A history of Wine" aparece una ilustración que reproduce un vaso griego en el que se ve un bodeguero con un embudo en una mano y una venencia en la otra. La misma que hoy se emplea en Jerez.

En la antigua Grecia se utilizaba para extraer el vino de ánforas de cuello alto y estrecho.

texto y foto: Javier Estrada

VIII Edición

LOS DÍAS DE VINO Y TRUFA

La cocina de Carlo Cracco brilla en Blecua

EL COCINERO ITALIANO HA SIDO LA GRAN ESTRELLA DE LA ÚLTIMA EDICIÓN DE LOS DÍAS DE VINO Y TRUFAS, ORGANIZADA POR VIÑAS DE VERO. CRACCO HA DEMOSTRADO DURANTE ESTA EDICIÓN POR QUÉ ESTÁ CONSIDERADO COMO UNO DE LOS CINCO MEJORES COCINEROS DEL MUNDO EN LA MANIPULACIÓN CULINARIA DE LA TRUFA. EN COSTRA DE SAL, CON LENTEJAS, EN ESFERAS CON CAVIAR, EN FOCACCINE,... EL RECITAL DE CARLO CRACCO PARA LOS ASISTENTES A ESTAS JORNADAS HA SIDO TAN EXQUISITO COMO SUGERENTE.





Periodistas llegados desde todos los puntos de la geografía española, así como amigos y colaboradores de las bodegas que se desplazaron desde distintos puntos de Europa, dieron buena cuenta tanto del virtuosismo del cocinero afincado en Milán como de la trufa del Graus, que se da en tierras cercanas a las fincas en las que se cultivan las cepas de Viñas del Vero.

La experiencia de Los días de vino y trufas dura apenas dura veinticuatro horas. Eso sí, veinticuatro horas de una densidad y una complejidad sensorial realmente apabullante. Durante la primera noche, el asistente a estas jornadas realiza una toma de contacto con el paisaje, el ambiente y el vino del Somontano. Parta ello, los organizadores proponen una cena en una de las bodegas del grupo. Se trata de un ágape en el que el protagonismo se centra en la gastronomía tradicional del lugar y en los magníficos y muy variados caldos de la zona.

DEGUSTACIÓN

En esta última edición se pudieron degustar distintos quesos y embutidos, unas borrajitas tan deliciosas como difíciles de encontrar, las chiretas de cordero y un bacalao cocinado al estilo del lugar. Pero la experiencia culinaria era una simple excusa para acercarse a los distintos vinos que allí se producen. Tras los postres, una muy amena sobremesa con destilados de González Byass sobre el mantel.

A la mañana siguiente, si como ha ocurrido en esta última ocasión, el buen tiempo acompaña, la experiencia de buscar trufas se torna absolutamente deliciosa. Tras el desayuno en el hotel, los invitados dejan Barbastro en autobús y son conducidos por la carretera nacional 123 hasta el valle de Secastilla, entre los embalses de Barasona y El grado, aunque más cerca de este último. Los desfiladeros por los que se pasa al circular por la N-123 trasladan al viajero a un mundo mágico en el que el hombre está de más, potenciando toda la fuerza y la maravilla de la naturaleza.

El valle de Secastilla, el destino final de esta ruta, se encuentra a cerca de ochocientos metros sobre el nivel de mar y cuenta con un suelo muy pedregoso. En estos parajes abundan las coníferas y la encina, y es precisamente en la raíz de este último árbol en el que se desarrolla la trufa negra.



BUSCAR TRUFAS

En la temporada adecuada, expertos buscadores del lugar, sirviéndose del olfato de perros educados para la labor, buscan y desentierran este particular oro negro culinario. Precisamente, la búsqueda de la trufa es una de las actividades estrellas de la jornada. Pero Secastilla contiene más sorpresas gastronómicas. Hay que decir que esta era la tradicional del cultivo del viñedo del Somontano en la antigüedad, y que ha permanecido aletargada durante los años en los que se produjo la eclosión de los vinos de esta DO en los mercados, primero doméstico y después internacional.

Finalmente, aquí, a más de setecientos metros de altitud, Viñas del vero ha recuperado viñedos muy antiguos de garnacha y ha plantado otros como syrah y parraleta.

Son los pagos del Valle de Secastilla y reúnen un especial microclima mediterráneo. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación lo que favorece la maduración del fruto. Como queda claro, esta zona es de seco y los suelos son franco-arenosos con bastante pedregosidad.

De aquí salen los vinos *Secastilla* y *La miranda de Secastilla*, el primero elaborado 100% con garnacha y el segundo con una mezcla de las tres variedades.

Y nada mejor que realizar una cata a pie de cepa. Para la ocasión, los anfitriones trasladaron a una de las laderas del valle la intendencia mínima aunque suficiente para saborear los caldos y degustar unas longanizas asadas en brasas de encina y sarmiento. Una experiencia como para quedarse allí a vivir. Sin embargo, el programa es implacable y Carlo Cracco espera en la sede de las bodegas Blecua con un recital gastronómico en el que la trufa es el protagonista indiscutible. No podemos hacer esperar a semejante genio. Es más, ¡no queremos hacerle esperar! Así que al autobús y de vuelta a Barbastro.



"La búsqueda de la trufa es una de las actividades estrellas de la jornada"

LLEGADA A BLECUA

Blecua se encuentra a las afueras de la ciudad. La finca Blecua, más conocida en la zona como la torre Blecua, data de finales del siglo XI, cuando era utilizada como lugar de retiro por los monjes benedictinos franceses de Santa Fe de Conques. En sus catorce hectáreas de superficie, situadas en la zona más central del Somontano, se incluye una hermosa casa que Viñas del Vero ha restaurado para construir la bodega en la que elabora su vino más emblemático: Blecua.

Tras una breve visita a la bodega, el cocinero italiano espera a los comensales en la segunda planta del pequeño y coqueto edificio. Allí ofrece un succulento y sabroso aperitivo a base de trufa en costra de sal, flores desecadas y pasta al dente con mastika de Quíos, una resina de arbusto con un sabor muy fuerte, que, entre muchas otras virtudes, posee propiedades terapéuticas y digestivas; para beber, el delicado y delicioso Gewürztraminer.



*Nuvola di mascarpone al pistacchio
di Bronte, datteri confit e tartufo
nero. Mignardises*

MUCHO MÁS QUE UN GENIO DE LA TRUFA

Carlo Cracco está considerado como uno de los grandes maestros mundiales en el tratamiento de la trufa. Sin embargo, sus inquietudes culinarias van mucho más allá. Estamos ante un cocinero ecléctico, amante de la gastronomía y atento observador de todo aquello de la naturaleza que implica aroma y sabor.

Cracco, que nació en Vicenza en 1965, inició su carrera profesional junto a Gualtiero Marchesi en Milán, en el primer restaurante italiano con tres estrellas Michelin. Después, entre muchísimas otras experiencias pasó por las cocinas de Alain Ducasse y Lucas Carton, ambos grandes maestros de la cocina francesa. Hoy gestiona su propio restaurante homónimo de Milán, que lidera con éxito como único propietario desde el año 2007, y que cuenta con el reconocimiento de dos estrellas en la guía Michelin.



A continuación, subida al comedor de la bodega, una planta más arriba, para entrar de lleno en la comida. El recital estaba compuesto por Crema de castañas con lentejas y maracuyá, Fusilli con albóndigas de trufa y caviar, Huevo de codorniz con tupinambo y trufa, Trufa en Focaccine. Todo ello maridado con blanco Clarión y tinto de Blecua.

Entre los postres brilló especialmente la nube de mascarpone con pistacho, dátiles y trufa, armonizado con un vino Matusalem de uva Pedro Ximenez.

Exhaustos, pero encantados, los invitados inician el viaje de regreso a sus respectivos lugares de origen. Llevan en el paladar, en la pituitaria y en la retina, decenas de sensaciones y emociones que difícilmente olvidarán. ●●●

texto: Pablo Varela. fotos: monsCLUB.



CONSEJO EDITORIAL:

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon

VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González

DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara

DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

SUBDIRECTOR: Pablo Varela Ullastres

ASESORES EDITORIALES: Charlotte Hey
Eugeni BrotonsREDACCIÓN: Marc Riba
Antonio Frutos
Alicia TachelesCOLABORAN EN
ESTE NÚMERO: Antonio Flores
Gaspar Rey
Bartolomé Sánchez
Andrés Proensa
José M^a RubioDISEÑO: CROMÁTICA Comunicación Visual
hola@cromatika.es
+34 91 365 57 63

IMPRIME: Dédalo Offset

EDITA: IDEAS Y VENTAS S.L.
para González Byass
c/ Asura 41 a – bajo. 28043 Madrid
91 721 60 40

*Vida Vid Vino no se hace responsable de las opiniones
vertidas por sus colaboradores y anunciantes, ni se
identifica necesariamente con las mismas.*

Depósito legal: M-19314-2011
Distribuye: González Byass.

Agradecimientos al Archivo Histórico de
González Byass.

GONZÁLEZ BYASS: C/ Manuel Maria Gonzalez, 12,
Jerez de La Frontera, Cadiz 11403
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.es

VILARNAU: Ctra. D' Espiell, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurni D'Anoia (BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.es

BODEGAS BERONIA: Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8
26200 Ollauri (LA RIOJA)
T: 941 338 000
www.beronia.es

VIÑAS DEL VERO: Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (HUESCA)
T: 974 30 22 16
www.vinasdelvero.es

FINCA CONSTANCIA: Camino del Bravo, s/n
45543 Otero (TOLEDO)
T: 925 86 15 35
www.gonzalezbyass.es

FINCA MONCLOA: C/ Manuel Maria Gonzalez, 12,
Jerez de La Frontera, Cadiz 11403
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.es

GONZÁLEZ BYASS: C/ Alcalá, 21,
Madrid 28014
T: 91 490 37 00
www.gonzalezbyass.es

www.gonzalezbyass.es
elrincondelgb@gonzalezbyass.es

Flor de Caña

NUNCA DEJES DE DESCUBRIR.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°



**AÑEJADO EN NICARAGUA
ACLAMADO EN EL MUNDO**

FLORDECANA.COM

Beronia

Embotellado en la
PROPIEDAD

Rioja

Denominación de Origen Calificada

PRODUCT OF SPAIN

RESERVA

2005

*... de uvas seleccionadas en los
viñedos de Rioja. La elaboración, el embotellado
... tienen lugar en nuestra propiedad.*

“El Mejor
Rioja
Reserva”

Wine Spectator
TOP 100 - 2010

* Revista especializada en el mundo del vino

 **Wine Moderation**
ART DE VIVRE

El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN